中國名菜譜

第六輯

中国名菜譜

第六輯

商業部飲食服务局編

輕工業出版社

1959年·北京

內容介紹

山东菜在北方菜肴中享有較高的声誉。北京、天津和东北各大城市中許多有名的飯館都是山东厨师掌灶。山东菜又分济南与膠东兩帮。济南菜的烹飪，精美細緻，特别講究清湯、奶湯菜的調制。膠东青島、烟台等地口味接近苏浙，对各种海味的烹制尤有心得。商業部飲食服务局为了总結和推广这些烹調經驗，特在济南市、青島市商業局大力支持下，組織各地著名厨师編成本輯。它介紹了山东各种具有代表性的名菜145种、名小吃18种，其中包括了具有特殊風味的禹城扒鷄、泰山赤鱗魚，火候独到的湯爆双脆、干爛蝦仁，以及为劳动人民所喜爱的糖酥煎餅、細饊子、油饊等。这本書对各种菜点的制作方法叙述尽量从詳，並附有必要的圖片，对原料的选擇和用量也力求准确。

本輯可供全国各地飲食業从業人員，厨师訓練班师生，以及各机关、企業食堂、公共食堂工作人員和研究烹調的人們学習和参考。

中国名菜譜
第六輯
商业部飲食服务局編

輕工业出版社出版
（北京广安門內白广路）
北京市書刊出版业營业許可証出字第099号
北京市印刷一厂印刷
新华書店科技發行所發行
各地新华書店經銷

787×1092公厘 1/32 · 5 4/32 印張 · 112,000字
1959年9月 第1版
1959年9月北京第1次印刷
印数：1—7,500 定价：(10) 0.73元
統一書号：15042 · 804

目　录

名　菜

小　　吃

名　　菜

一、清湯和奶湯

（根据济南市燕喜堂飯庄①烹制經驗整理）

山东名菜以湯菜著称，而清湯和奶湯为湯菜的主要原料，以其做法有独到之处特單独加以介紹。清湯色清而鮮美，奶湯色白而醇，狀如乳汁。特别是奶湯与济南的名产蒲菜、茭白、鮮蓮子、白菜心、苦花等作成湯菜，則湯清香而味醇厚，成为色、香、味、形四美具备的佳品，成为山东菜点中最独特的風味。

（一）原　　料*

肥鴨子	一只	淨肥母鷄	三只
前肘子	一个（三斤）	生猪骨	二斤
葱（去皮）	一兩	姜片（去皮）	五錢
葱椒	一兩	醬油	二兩
精鹽	二兩		

（二）清湯制法

1．將猪肘子各部刮洗干淨，在里面順着肘骨划兩刀，使肘骨露出，用刀背將骨头砸断。母鷄洗淨后剁去鷄爪，將鷄脯全部取下，剔去鷄油，剁成細泥。再將兩只鷄的腿切下，

* 本書中所有配方份量的重量單位，都是市斤16兩制——編輯。

剔去骨和油，剁成細泥。帶腿的一只鷄用刀背將腿骨砸断。鴨子洗淨后將腿骨砸断，两翅别起。

2．用淨鍋放入清水十斤，先放入生猪骨，再將鷄、鴨子、肘子放入。在旺火上煮沸后，撇去浮沫，煮至六成熟时，將肘子、鷄、鴨子、猪骨头捞出，放入清水內洗淨。將洗肘子等的水倒入鍋內，移至微火上用手勺攪动，並撇去浮沫、浮油，再移至微火上，並不断地攪动。待湯至九成热时，再撇浮沫一次。湯开后舀出四斤，放至盆內晾凉。

然后將骨头放入鍋底，鷄放在四周，鴨子肚部朝上，放入中間，肘子皮朝上，放在上面（如湯浸不过肘皮时，可另加入沸水），在微火保持微开（使其翻細泡），煮一时半（煮时如浮油过多，可用手勺撇去一部分，但不可撇淨，否則湯味淡薄）。再將鍋內的鷄、鴨、肘子、骨头全部捞出，放入清水（十斤）內，而后將湯鍋端下．撇淨浮油，晾至七成热时將剁好的鷄腿泥放入上次舀出晾凉的四斤清湯內攪勻，並放入姜片、葱段，再將湯鍋移至旺火上，放入醬油一两、精鹽一两，用手勺攪动，使湯在鍋內旋轉（如有浮沫可撇出），随即將有鷄腿泥的凉湯倒入，仍用手勺不住的攪动。待燒至九成热，鷄腿泥漂起时，用漏勺捞出不用，再撇去浮沫，將鍋端下晾凉，並舀出清湯四斤倒入淨盆內，放入鷄脯泥和葱椒調勻，随即將鍋移至旺火上，並放入精鹽一两、醬油一两，用手勺攪动。待燒至九成热，鷄脯泥即全部漂起时，將鍋移至微火，用漏勺捞出鷄脯泥，將汁挤淨后倒入鍋內，再撇去浮沫，端下湯鍋晾凉即成。

行語称鷄腿泥为“紅哨”，鷄脯泥为“白哨”，其作用是一方面增加湯味的鮮美，另一方面是把湯內細小的渣滓吸收淨尽，使湯澄清。在煮湯时要特别注意火候，火大了，湯

易变白色，甚至失去鮮味，成为“悶湯”；火小了，則鷄鴨美味不能完全透到湯中去，一般是保持“虾眼水”狀况为宜。

（三）奶湯制法

1．將煮过清湯的肘子、鷄、骨头，用清水十斤洗一遍，將鴨子剔去鴨肉，留用鴨骨。

2．將猪骨头放入鍋底，鷄放在四周，肘子皮朝上放在中間，再將洗肘子的水和鴨骨头倒入鍋內，將鍋盖好（用帶小孔的盆亦可）。而后在旺火上燒兩小时半，但注意火不可过大，否則容易焦底使湯成廢品；过小則湯色發暗而無粘性。当湯約燒去一半左右，湯發白而濃，肘子、鷄煮成爛泥时，用漏勺將肉泥撈出，將鍋端下，用淨布將湯濾在淨盆內即成。

---

① 燕喜堂飯庄是济南市較大的飯店之一，設立在院西大街。該店掌灶是梁繼祥厨师，已有四十余年烹調經驗，技术高明，所制菜品全是历下（济南旧称历城）風味，尤以制作湯菜和拼制花盤見長。

二、拼八宝①

（从二到二三共二二种菜根据济南市燕喜堂飯庄烹制經驗整理）

（一）原　　料

火腿	肉松
松花	魚冻子
芹菜心	冬菇
玉蘭片	冬筍
茭白	萵苣
蘿卜（紅皮白里）	青蘿卜皮
蒲菜	黄瓜
菠菜心	

（二）制作方法

第一个盤子：葫蘆、秋叶　將肉松做成上小下大的葫蘆

形，用青蘿卜皮切成帶狀縛住葫蘆腰，並編一个蝙蝠，放在盤子的一边。將芹菜心切成寸段当叶肉，火腿、冬菇、玉蘭片切成細絲当叶脈，拼成秋叶一片，擺在盤中另一边（如圖1甲）。

第二个盤子：吉祥、蝙蝠 將黄瓜（冬天用黄瓜，夏天用蒲菜，秋天用茭白，春天用冬筍）切成条，擺成吉祥形，擺在盤中一边。另將松花上籠蒸透，切成二分厚的圓片，再切成兩半，然后彫成蝙蝠翅膀形，再將一部分的松花切成蝙蝠头，身，然后在盤中另一边擺成蝙蝠，用水發魚翅針兩根做成蝙蝠鬚即成（如圖1乙）。

第三个盤子：扇面、白鶴 將魚湯加火腿末、菠菜末（青菜均可）攪勻，放入冰箱冷却成魚冻子，取出切成薄長片，擺成扇面形。用紅皮白里的蘿卜彫成鶴身和翅，青蘿卜皮做成鶴嘴和爪，用水發冬菇，做成鶴尾，擺在盤中另一边（如圖1丙）。

第四个盤子：花籃、荷花 冬筍（用茭白，萵苣代替亦可）剝去皮，切成薄片，和長条擺成花籃。火腿斜切成薄片，擺成荷花形（如圖1丁）。

吃时，秋叶、花籃須澆上熗汁（用花椒油、醬油、料酒、清湯少許調勻），白鶴澆上糖醋汁。吉祥、蝙蝠澆上拌汁（醬油、香油、醋調成）。

（三）特　　点

此菜形像美观，有多种滋味。

---

① 擺花盤子是梁繼祥厨师擅長的菜，須要精工細作，用料需按技术高低、廢品率的大小来决定，宜多不宜少，制作过程甚为复杂，此处仅作一概括介紹。

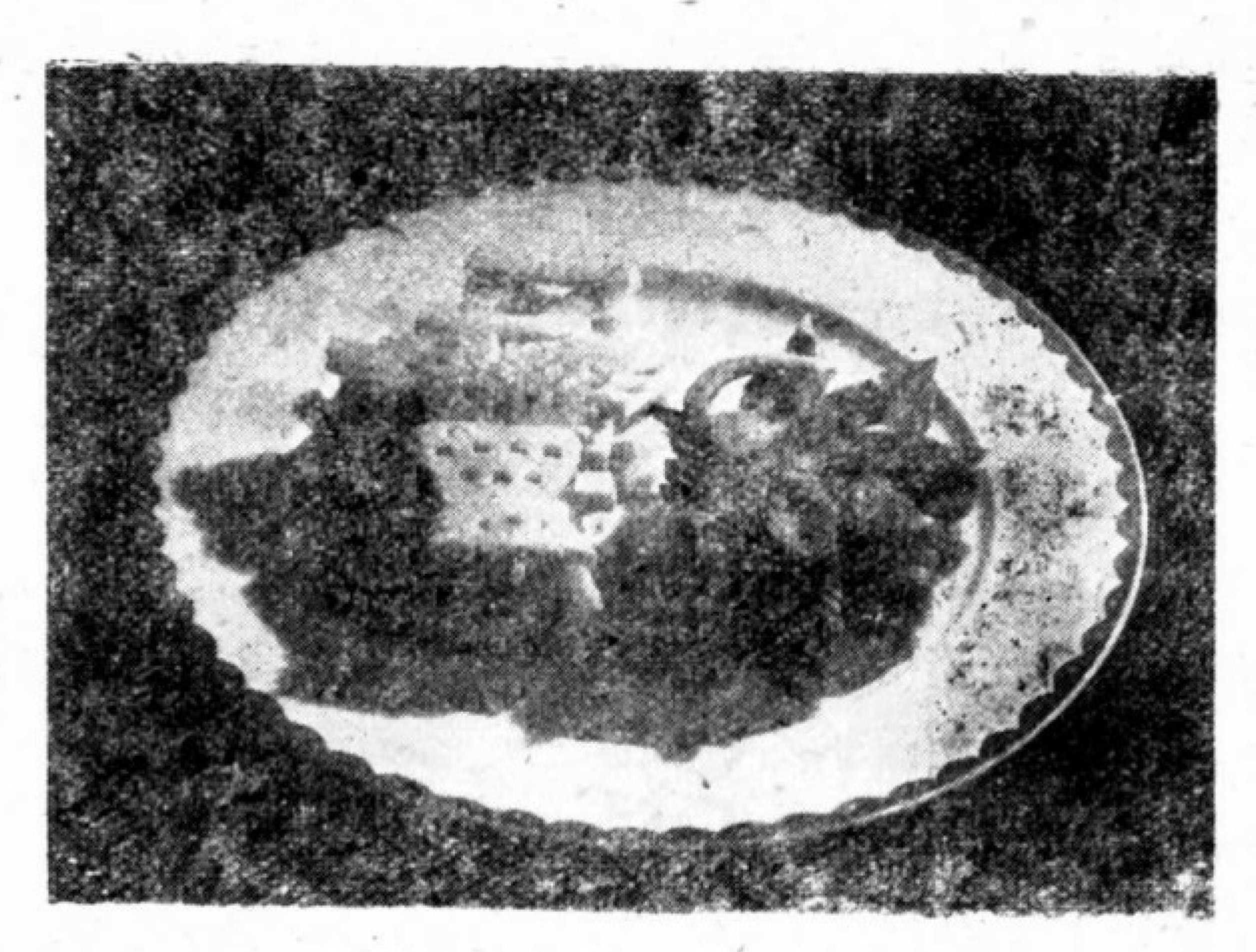


圖 1 甲. 葫 蘆、秋 叶

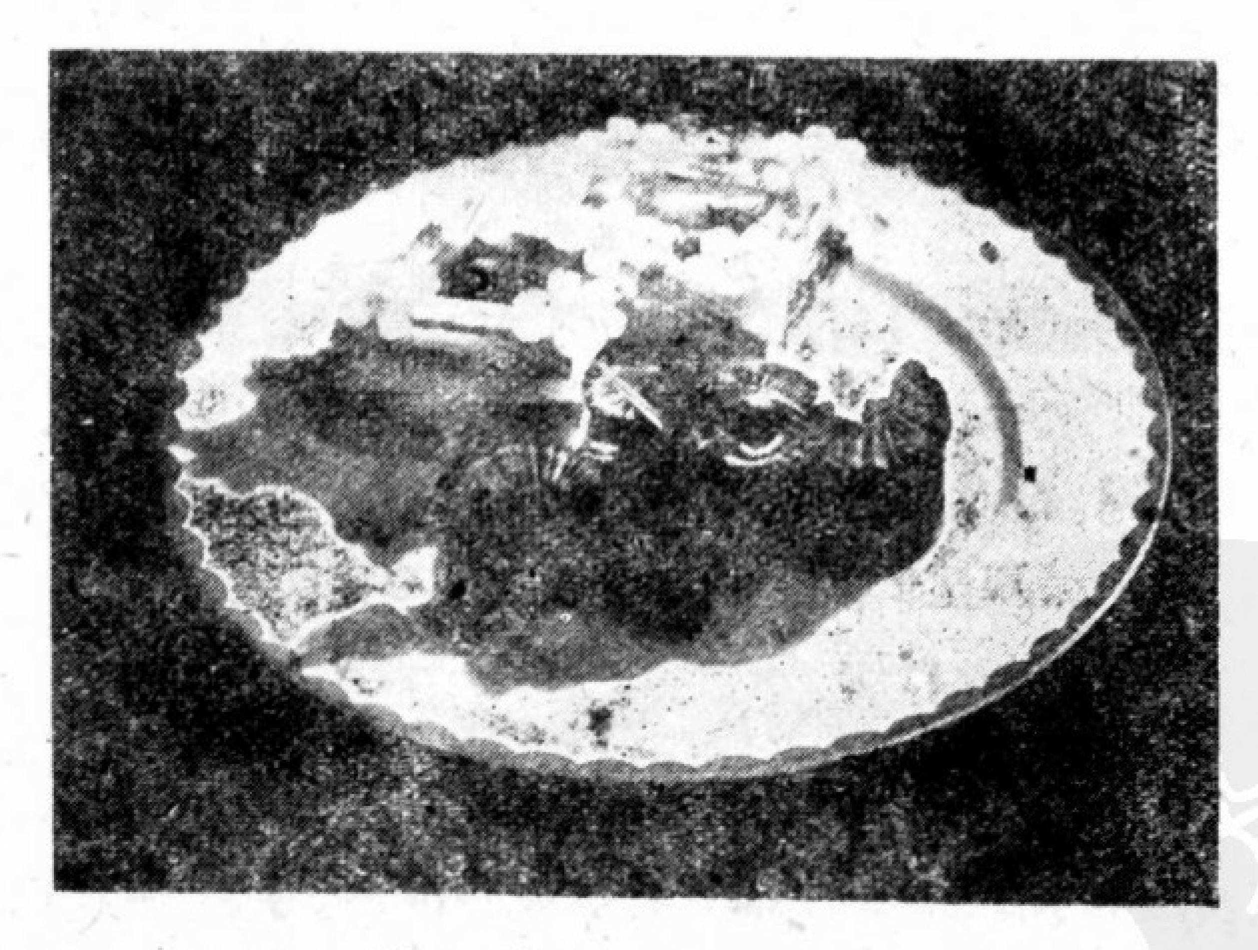


圖 1 乙. 吉 祥、蝙 蝠

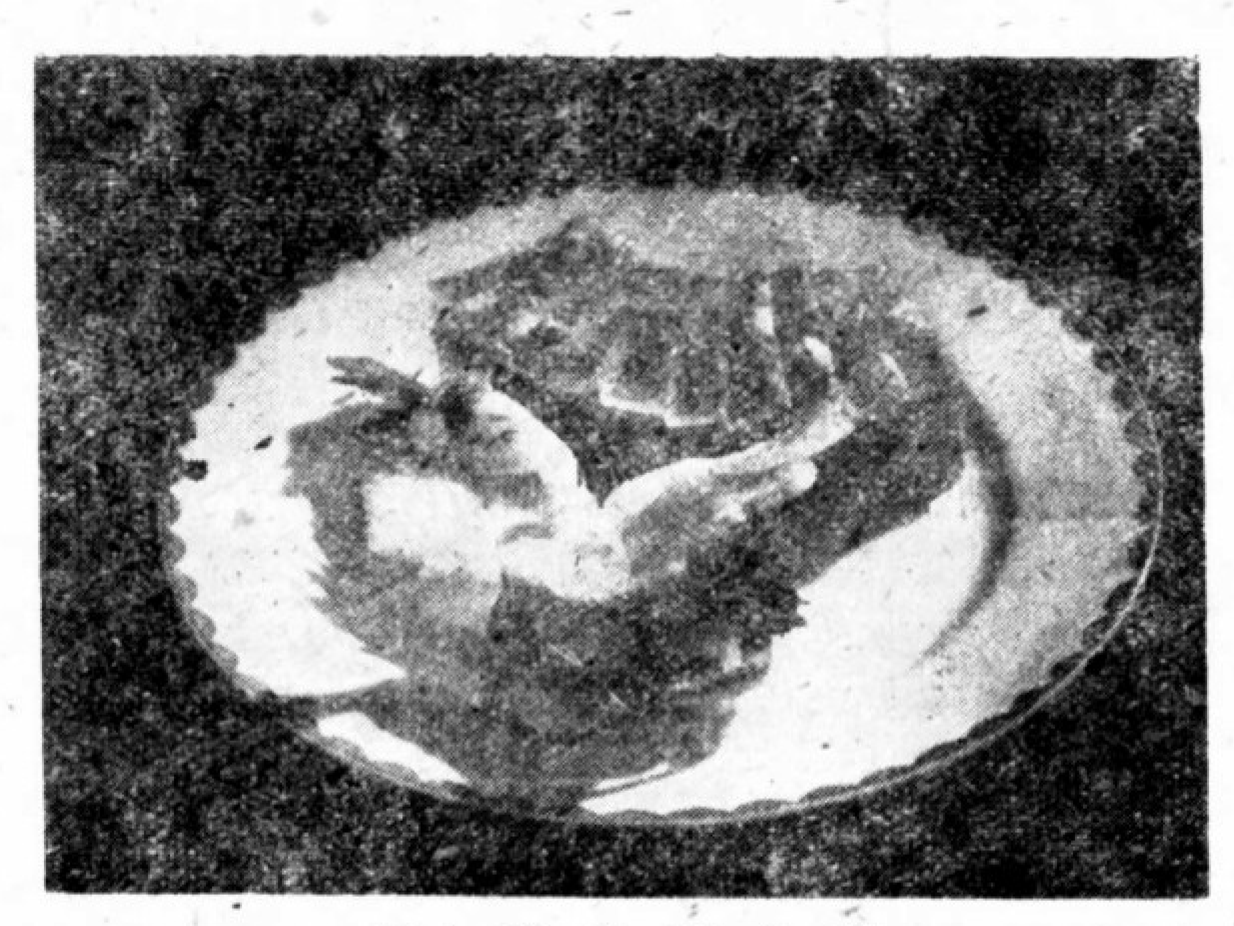


圖 1 丙. 扇 面、白 鶴

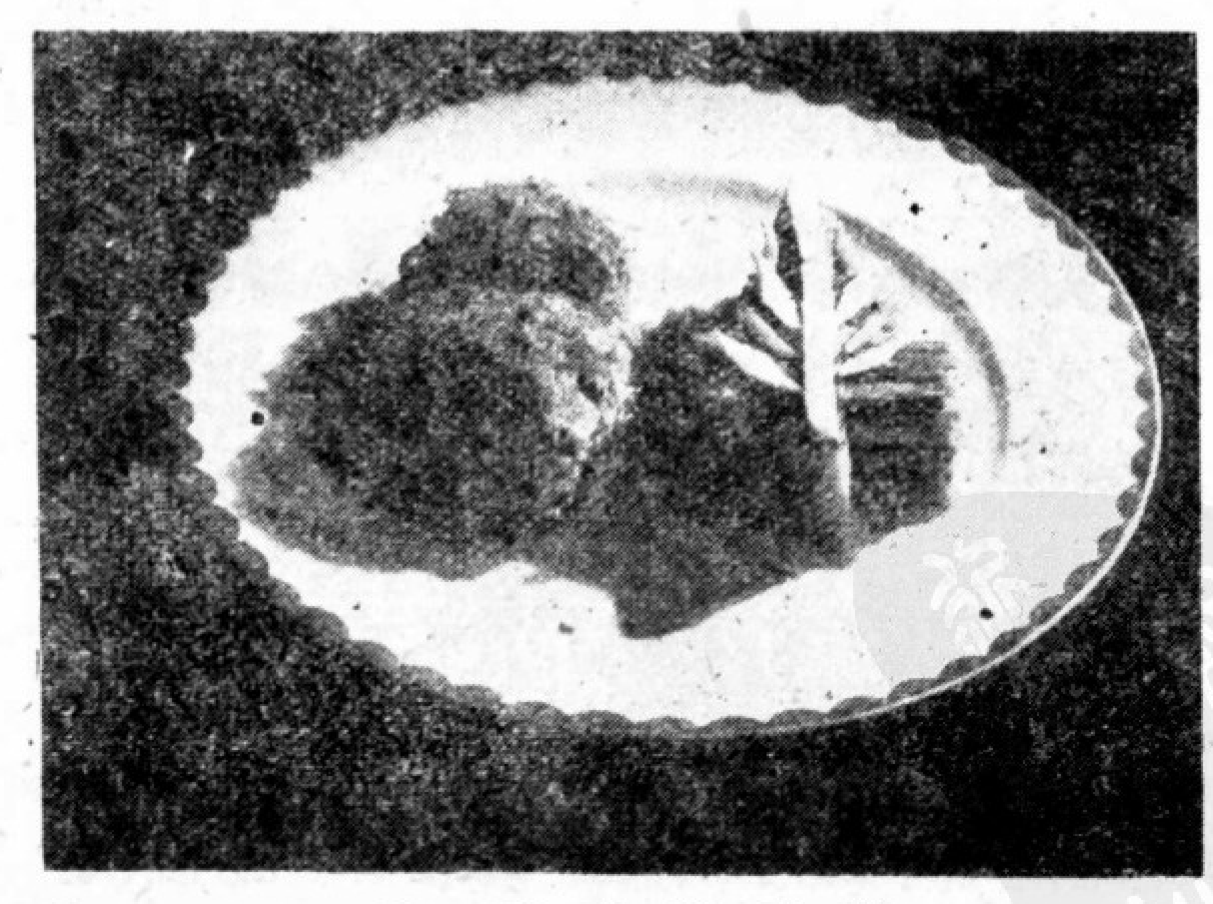


圖 1 丁. 花 籃、荷 花

圖 1 拼 八 宝

三、奶湯魚翅

(一) 原　料

水發魚翅	十二兩	清湯	十二兩
火腿	五分	上等奶湯	一斤
水發冬菇	一个	水發玉蘭片	五分
帶皮肥瘦猪肉	半斤	油菜心	半个
猪肋骨	八根	母鷄腿	十兩
猪油	六兩	生鷄骨架	一个
淨老葱	四兩	鷄（鴨）油	五錢
蒜	一头	姜（去皮）	一兩
精鹽	一錢	料酒	一兩
味之素	二錢		

(二) 制作方法

1. 將水發好的魚翅撕成麦穗狀，放入勺內加清水一斤半，用旺火煮开后，用手勺攪动（以免魚翅粘在勺上），随即將魚翅用漏勺撈出，如此三、四遍，至去淨腥味为止。再將魚翅放入粗磁碗內，加沸水（水漫过魚翅为限），放进籠屜內，用旺火蒸一小时，取出，將碗內的水倒出不用，放入一尺見方的潔淨白布內，結紮牢固后待用。

2. 將生猪肉皮上的毛刮淨，切成二寸長、一寸寬、二分厚的片；鷄腿切成一寸方塊；鷄骨架劈成兩半；猪肋骨剁成三段。勺內放水二斤，再把肉片、鷄塊、鷄骨、猪肋骨放入，用旺火煮沸，用手勺將水面的浮沫撇出，而后再煮五分鐘（肉、鷄即煮透），將肉片、鷄塊、鷄骨、猪肋骨用漏勺撈出，並將湯內的渣子用漏勺撈淨，然后放入精鹽五分、料酒六錢、猪油二兩、老葱二兩（切成寸段）、姜二片、蒜一头（剝去皮、

切去根，用刀拍扁），随即將勺端下。

3．砂鍋洗淨，將猪肋骨弯朝上放在鍋底，鷄骨架放在鍋的周圍；再將包着的魚翅放在猪肋骨上面，猪肉片和鷄肉塊放在魚翅包上。然后將勺內的湯全部倒入，在旺火上煮开后，撇淨浮沫。再將砂鍋移至微火上㸆，仅使微开（保持蝦眼水狀）㸆一小时半（即达九成爛），即將魚翅包取出解开，把魚翅摆放在粗磁碗內（肉、鷄等皆不用），放入原湯（漫过魚翅为限），放入籠屜內在微火上蒸（以保持魚翅的热度）。

4．把姜切成薄片，洗淨搗碎，加入清水一兩調勻，用淨白布过濾，取出姜汁、玉蘭片切成二寸長、五分寬、一分厚的片。油菜心半个，冬菇一个均用开水稍燙。火腿切成二寸長、五分寬、一分厚的片待用。

5．勺內放入猪油四兩，在旺火上燒至二成热时，將葱（二兩，切成寸段，再切成兩半）放入；油至三成热时，再放入奶湯、清湯和精鹽五分，煮十分鐘（同时在勺內放入手勺以免奶湯沸后湧出）。再將籠屜中的魚翅取出，泌淨碗中湯，將魚翅扣在湯碗內，用筷將魚翅挑动一下（易于进湯），再將玉蘭片、火腿、冬菇、油菜心摆放在魚翅上面。然后用漏勺將奶湯內的葱取出，加上姜汁、味之素、料酒、鷄（鴨）油調勻，倒入魚翅碗內即成。

四、奶湯蒲菜

（一）原　料

蒲菜（去皮）	半斤	奶湯	一斤
清湯	半斤	苦菜花（去皮）	一兩
水發冬菇	一兩	熟火腿	五錢

葱油	二兩	精鹽	三錢
味之素	一錢	葱椒紹酒①	六錢
姜汁	少許		

(二) 制作方法

1. 將剝去皮的蒲菜切去后梢不用，与苔菜花皆切成一寸半長。玉蘭片切一寸半長、三分寬、半分厚的片。香菇片成薄片。火腿切八分長、二分寬的斜方形薄片。随即在淨勺內放入清水一斤半，在旺火上燒至八成热时，將切好的蒲菜、苔菜花、香菇、玉蘭片放入，沸后撈出空淨水待用。

2. 淨勺內放入葱油，在旺火燒至三成热时，放入奶湯和清湯，燒五分鐘，湯即發稠，加入精鹽、姜汁，随即將川好的蒲菜、苔菜花、香菇、玉蘭片加入，用手勺攪勻。然后加入味之素、葱椒紹酒，用手勺攪勻后，倒入湯碗內，撒上切好的火腿片即成。

(三) 特　点

此菜色澤鮮明，湯味鮮美滑潤，蒲菜清脆柔嫩，为筵席中常用的湯菜。

---

① 葱椒紹酒：將花椒挑出籽，用刀拍碎，把葱白切成細末（葱佔花椒量的五分之四），放入碗內，先用少量料酒拌湿，在墩上剁成細泥，放入料酒中即成。

五、奶湯鷄脯

(一) 原　料

母鷄脯	三兩	奶湯	一斤四兩
清湯	半斤	肥豬肉膘	二兩
鷄蛋清	二兩	湿团粉	二錢
精鹽	八分	葱椒紹酒	八錢

葱油	三兩半	味之素	二錢
水發玉蘭片	一兩	水發冬菇	五錢
熟火腿	五錢	菩菜花头	五朵
荸薺（去皮）	一兩	姜汁	少許

（二）制作方法

1．將鷄脯在清水內泡二十分鐘取出，放在墩上用刀拍一拍，用刀背砸一遍，剔淨白筋，再砸成細泥，放入碗內，加清水半兩，拌勻待用。荸薺放入勺內加清水六兩，在旺火上煮沸后撈出晾凉，剁成細泥；肥猪肉膘剁成細泥，与荸薺同放一个碗內。將玉蘭片、冬菇皆切成八分見方的薄片。菩菜花头切成八分長（只用花头）在沸水勺內川过，撈出空淨水。火腿切成八分見方的薄片待用。

2．淨盤內放入鷄蛋清，用竹筷打成細白沫时倒入鷄泥碗內攪滲，加入精鹽（四分）和湿团粉，与剁好的肥肉泥、荸薺泥合併在一起攪勻成料子待用。

3．淨勺內放入葱油一兩半，在旺火上轉动一下，使油沾滿勺底，移至微火上（火越小越好，以保持鷄脯白色，免致煎黄）。手在水中沾过后拿起料子，每个攥成核桃大的团，用羹匙舀入勺內。舀完后，用手鏟撥动（以免沾在一起）和翻动，見兩面起一層稍硬的皮顏色發白时即用鏟压扁（成扁圓形），端离火位。在淨碗內擺放入切好的玉蘭片、冬菇、火腿，然后將煎好的鷄脯鏟入碗內，加入奶湯四兩、葱椒紹酒二錢、精鹽二分，隨即上籠用旺火蒸五分鐘（鷄脯即蒸透），取出泌淨原湯不用，扣入湯碗內，並把菩菜花头擺在上面。

4．淨勺內放入葱油二兩，在旺火上燒至三成热时，放入奶湯一斤、清湯半斤和精鹽二分，調勻，燒至湯濃时，再

加入姜汁、味之素二錢、葱椒料酒六錢调匀，澆入鷄脯碗內即成。

(三) 特　点

此菜顏色白而亮，奶湯滑潤，鷄脯綿軟，气味香醇，是高貴筵席中常用的湯菜。

六、奶湯銀肺

(一) 原　料

猪肺①	一斤二兩	奶湯	一斤半
清湯	一斤	水發口蘑	半兩
水發冬笋	一兩	熟火腿片	二錢
白菜黄心	二兩	葱油	六兩
葱椒紹酒	一兩	精鹽	一錢二分
味之素	二錢	老葱（去根去皮）	五錢
濕团粉	三錢	姜片	二錢
姜汁	二錢		

(二) 制作方法

1．在猪肺管处灌入水使其膨脹（不脹之处可用手輕拍几下），待全部脹起后，平放案上，使血水自行流尽，再灌入生水，如此七、八遍，最后用刀將肺身划破（易于流水），水流淨即全部呈現白色，即成銀肺。

2．淨鍋內加生水五斤，随即放入銀肺，加盖，用旺火煮至七成爛时，撈出放入生水內泡凉后，撕去浮皮，再將肺里的大小气管全部摘淨，用清水洗过后，用手掰成棗大的塊。然后放入勺內，加沸水一斤半，在旺火上煮五分鐘，取出泌淨水，放入粗磁碗內。随即在淨勺內放入葱油一兩，在微火上燒至五成热时，放入奶湯四兩、清湯二兩、精鹽四分、

葱椒料酒四錢和姜片老葱，沸后撇去浮沫，將湯倒入銀肺碗內，放进籠屜蒸一小时待用。

3．將口蘑去根，片成二片。冬筍切成一寸半長、五分寬、一分厚的片。白菜黃心先切成二寸長的段，再用手撕成小長片，在沸水中川过待用。

4．淨勺內放入葱油五兩，在旺火上燒至三成热时，將奶湯清湯全部倒入燒十分鐘，放入精鹽、姜汁、味之素和川好的口蘑、冬筍、白菜黃心。沸后，在籠屜內取出銀肺（除去葱姜泌淨原湯），倒入勺內，隨即加入湿团粉勾芡，放入葱椒紹酒調勻，倒入湯碗內，將火腿片（切成一寸半長、五分寬、一分厚），放入中間即成。

（三）特　　点

奶湯清香味美，滑潤清口，銀肺綿軟而脆，富于营养。

---

① 挑选猪肺时，要从气管处吹吹看看，是否有損破的地方，如破时即出气，就不能灌白。

七、清湯燕菜

（一）原　　料

干燕菜	一兩	清湯	二斤
碱面	二錢	醬油	二錢
精鹽	三分	味之素	二錢
葱椒紹酒	五錢		

（二）制作方法

1．將燕菜放入碗內，加入热水一斤，泡二十分鐘，輕輕地撈出，用鑷子沾着水摘淨燕菜上面的毛和根，再用溫水洗三遍，洗时不要揉搓，以免破碎。在另一个碗內放入碱面，加入沸水一斤攪勻，將燕菜放入，並用筷子挑动一下，使易

进碱水，泡五分鐘，用大碗一个放入沸水二斤，將燕菜撈入，用筷挑动一下（使沸水易进，洗出碱性），泡五分鐘燕菜即脹大起来。再在另一个碗內放入清水一斤半，將燕菜撈入，用筷子輕輕挑动，洗淨碱性，随即撈出，放入盤內，泌淨含水，放入湯碗內。

2．淨勺內放入清湯，加入醬油和精鹽，用旺火燒沸后，撇出浮沫，再加入味之素和葱椒紹酒攪勻。随即移至微火上，用手勺舀清湯半斤，倒入燕菜內，使其全部浸上清湯，把含水浸出，再泌出不用。然后把其余的清湯澆入燕菜碗內即成。

(三) 特　点

此菜是筵席中珍貴的湯菜，燕菜潔白而嫩，湯呈淺黃色而味醇，富于营养。

八、清湯牡丹銀耳

(一) 原　料

好銀耳	一錢半	清湯	一斤半
醬油	一錢	精鹽	二分
味之素	一錢半	葱椒紹酒	五錢

(二) 制作方法

1．淨碗內放入銀耳，加入溫水半斤，洗淨泌出水；再倒入沸水十二兩，加盖浸泡十五分鐘，待銀耳發軟时撈出，再用溫水洗过，切去根；又用溫水洗三次，然后用沸水燙三分鐘，撈出放入湯碗內。

2．淨勺內放入清湯，加入醬油和精鹽，在旺火上燒沸后撇去浮沫，加入味之素和葱椒紹酒，移至微火上。舀清湯四

兩澆入銀耳內，使銀耳所含清水浸出，再泌淨不用，隨即將其余清湯澆入銀耳碗中即成。

(三) 特　　点

此菜是名貴的湯菜，質地脆嫩，形狀如牡丹，湯味鮮美，富于營养。

九、汆黃管脊髓

(一) 原　　料

猪黃管①	五条	猪脊髓②	五条
清湯	一斤半	醬油	三錢
精鹽	六分	葱椒紹酒	五錢
味之素	一錢		

(二) 制作方法

1．用清水將黃管洗淨，放入鍋內，在旺火上煮沸后，移至微火上，加盖煮2小时，达八成爛且發脆时，撈出用清水洗过，撕去上面的脂肪層。再用沸水燙过，撈出后用淨白布擦干，从黃管細端处，用圓竹筷頂住一边像翻腸子一样从里面翻过来，使里朝外。用清水洗过后，从一端起用刀划成蜈蚣腿样式（圖2），放入碗內用清水泡着。

圖 2　蜈蚣腿

2．猪脊髓洗淨后，从齐头处用剪刀將外皮挑起剪破直至尖头为止，然后將外皮撕淨，放入清水內輕輕地（防止弄碎）撕淨血絲，用刀切成五寸長的段。淨勺內放入清水，燒至五成热，随即將脊髓、精鹽四分放入，沸后撇淨浮沫，撈在沸水碗內泡着。

3．淨水內放入清水半斤，随即放入黃管，在旺火上煮沸撈出。倒淨勺內的水，放入清湯四兩、醬油一錢、葱椒紹酒一錢，沸后放入黃管煮二分鐘，撈出放入清湯碗的一边，随即將脊髓泌淨水，倒入勺中原湯內，沸后撈出，整齐地摆在湯碗的一边。

4．淨勺放入清湯一斤四兩。精鹽二分、醬油二錢，用旺火燒沸，撇淨浮沫后，放入葱椒紹酒四錢和味之素，随即倒入湯碗內（倒湯时要从黃管处倒，以免將脊髓冲破）即成。

(三) 特　　点

此菜湯清微呈淡黃色，气味香醇，常作筵席中的湯菜。

---

① 黃管在猪的脊骨上面，粗头接肺管，細头通板油。
② 脊髓在脊椎骨里面，取时要注意，以防弄破。

一〇、湯爆双脆

(一) 原　　料

清湯	一斤四兩	葱椒紹酒	一兩二錢
醬油	三錢	味之素	一錢
精鹽	二分	胡椒面	少許
芫荽末	少許	淨鷄胗	三兩
猪肚头	二个		

(二) 制作方法

1．將肚头弯朝里，用刀劈开，剝去里皮不用，在清水內將肚头洗淨，摘去里面的筋杂，在外面用刀横豎划过，每隔一分半寬划一刀，深度为肚头厚度的一半；再翻过来与外面的刀口交叉着直划一次（深度、寬度均与上同），提起时成網包狀。划完后切成一寸見方的塊，用清水洗过在碗內用，清水泡着待用。

2. 將鷄胗頂刀划一遍（一刀跟一刀地划，深度为鷄胗厚度的一半）；再翻过来与正面刀紋同样的划一遍，用清水洗过后，放在另一个清水碗內泡着待用。

3. 淨勺內放入清水一斤，在旺火上燒至六成开时，將鷄胗、肚头的水泌淨，先放入鷄胗，沸后將勺端下，再放入肚头攪勻，立即用漏勺一同撈出倒入湯碗內，随即放入葱椒紹酒六錢調勻，然后把它泌淨，再加入芫荽末、胡椒面。

4. 淨勺放入清湯，加入醬油和精鹽，沸后撇去浮沫，再加入葱椒紹酒六錢和味之素，澆入碗內即成。

(三) 特　点

此菜鷄胗、肚头脆嫩，清湯气味香醇，为筵席中常用的湯菜。作好后須立即食用，否則肚头等即被燙老，嚼不动。

一一、釀寿星鴨子

(一) 原　料

肥雛鴨	一只	生猪肉	半斤
母鷄腿（帶骨）	半斤	生鷄骨架	一个
熟火腿	一兩半	水發玉蘭片	二兩
水發冬菇	一兩	水發口蘑	一兩
水發干貝	二兩	雪里蕻梗	一兩
水發魚骨	二兩	水發蓮子	二兩
清湯	四兩	醬油	一兩半
精鹽	三分	味之素	三錢
葱油	一兩	葱椒紹酒	一兩半
葱段（去皮）	一兩	姜片	二錢

(二) 制作方法

1. 鴨子宰杀后，退淨毛，用刀割断脖骨，但脖皮仍与鴨

身連在一起。然后，用繩綁住脖骨（靠 鴨 身 的 一端）吊起（易于剔骨），用小刀將骨由上而下的全部剔出，剔完后仍如完整的鴨子，剁去嘴洗淨待用。

2. 將火腿切成六分見方的丁。口蘑切成兩半。玉蘭片切成六分見方的丁。冬菇、魚骨均切六分見方的丁。雪里蕻梗切成六分長的段，再劈成兩半。干貝摘淨。淨勺內放入清水一斤，將切好的玉蘭片、口蘑、魚骨、雪里蕻、蓮子放入用旺火煮沸后，撈在碗內，放入火腿、干貝，加入醬油五錢、味之素一錢、葱椒紹酒一兩和葱油調勻，从鴨脖处全部塡进鴨腹內。然后用竹籤把脖口别起，隨即放入沸水鍋內（水要漫过鴨子），燙三分鐘撈出，在清水內洗淨后，别起翅膀，用淨白布包起。將猪肉切成二寸長、二分厚的片，鷄剁成一寸的方塊，鷄骨架剁成四半，均放入勺內煮五分鐘撈出洗淨待用。

3. 淨鍋內放入鷄骨架，再把鴨子包放在鷄骨架上，肉片、鷄塊放在包上，然后放入清湯、醬油（一兩）、精鹽（三分和葱姜，加盖后在旺火上煮沸，撇去浮沫。隨即移至微火上燉兩小时半（即燉爛），取出鴨子包解开，鴨肚朝上輕輕地放入湯碗內，用漏勺將鷄、肉等皆撈出不用，並撇出浮油和浮沫，然后將湯滗入炒勺內加味之素二錢、葱椒紹酒五錢，在旺火上燒沸后澆入鴨子碗內即成。

（三）特　　点

此菜是梁繼祥創制的，鴨身完整，色 白 而 潤，肉肥餡美。

一二、五星苹果鷄

(一) 原料

大苹果	五个	雛鷄	一斤半
水發口蘑	五錢	熟瘦火腿	五錢
葱姜絲	少許	葱油	一兩半
葱椒紹酒	一兩	醬油	少許
味之素	一錢二分	精鹽	二分
湿团粉	三錢	清湯	半斤
白糖	少許		

(二) 制作方法

1. 將鷄宰后退淨毛，开膛取出五臟，洗淨剁去爪，剔淨鷄骨，用刀在鷄肉正面每隔一分寬划一刀，其深度为鷄肉厚度的一半；再把鷄肉翻过来同样的划好，但刀紋須与上面刀紋成斜十字交叉狀，再切成八分見方的塊，放入碗內。口蘑片成薄片，火腿切成二分見方的丁，与葱絲一同放入鷄碗內。然后加入葱椒紹酒五錢、味之素六錢、葱油八錢和醬油、白糖拌勻。

2. 將苹果用刀削去頂，再用小刀拉成方口起下(作盖)，然后用小刀从方口处將里面挖空（离外面一分半厚)，再削去皮，放入沸水內稍燙。然后將拌好的鷄塊适量的塡入，用拉下的苹果頂盖好口用牙籤別住（以免頂开盖）。随即放入大粗磁碗內，上籠用旺火蒸一小时半（即蒸爛)，取出泌淨原湯不用，把苹果扣入碗內。

3. 淨勺放入清湯，加入精鹽，用旺火燒沸后，撇去浮沫，再加入湿团粉勾芡。然后淋上葱油七錢、葱椒紹酒五錢和味之素調勻澆在苹果上即成。

(三) 特　　点

此菜形狀如完整的苹果，質地白而亮，釀在苹果內的鷄肉很嫩，且含有苹果的香味，很受顧客欢迎。

一三、螺絲肉

(一) 原　　料

元宝心猪肉	一斤二兩	冬菜	一兩
水团粉	七錢	清湯	六兩
醬油	一兩半	味之素	五分
葱椒紹酒	六錢	葱油	三錢
葱姜末	二錢	嫩汁①	少許

(二) 制作方法

1. 將猪肉皮部的毛刮淨，順着肉纖維切成五寸寬的長条，再横切成二分厚的片（二十片），放入碗內，加入醬油一兩二錢、葱椒紹酒二錢和嫩汁拌匀待用。

2. 將冬菜內的花椒挑淨，再用淨水洗淨空干，放在碗內，加入葱椒紹酒一錢、葱油一錢和葱姜末拌匀待用。

3. 將切好的肉平鋪在墩上，把冬菜均匀地順放在每片肉上，逐片卷好，皮朝下擺放在粗磁碗內；再將碗內余汁倒入，放入籠屜中，用旺火蒸二小时取出，扣入湯盤內。

4. 淨勺放入清湯六兩，將肉碗內的余湯泌出，放在旺火上，随即放入醬油三錢和味之素，沸后撇出浮沫，加入水团粉勾滗，放入葱椒紹酒，用手勺攪动，再放入葱油，調匀后澆入即成。

(三) 特　　点

此菜色澤鮮艳，清香可口。

---

① 嫩汁：勺內放入猪油，再放入比猪油多一倍半的白糖，在旺火上用手勺攪

动，糖油溶化后，移至微火，炒至重猪血色，放入与油量相同的开水，随即移至旺火上煮沸，而后再移至微火爊五分鐘即成。

一四、糟蒸肉

(一) 原　　料

帶皮猪肉①	一斤四兩	清湯	一兩
香糟	一兩	醬油	三兩半
精鹽	三分	葱絲	三錢
姜絲	二錢	植物油	一斤半(耗一兩)

(二) 制作方法

1. 將猪肉刮洗干淨，切成三寸長、五分厚的片放入碗內，加精鹽一分調勻。

2. 淨勺放入植物油，用旺火燒至七成热时，將肉片放入炸六分鐘（肉呈金黃色时）撈出，肉皮朝下摆放在粗磁碗內(成馬鞍狀)，撒上葱姜絲。

3. 碗內放入清湯加香糟調勻后，用潔淨白布过濾，再加醬油、精鹽攪勻，均勻地澆在肉上。然后放进籠屜，用旺火蒸二小时半，取出反扣在盤內即成。

(三) 特　　点

此菜色澤鮮艳，呈棗紅色，具有香糟的香味，肥而不膩，富有营养。

---

① 帶皮猪肉：选用五花肉以上硬肋以下的地方的肉（剔去肋骨）为佳。

一五、柴把鷄

(一) 原　　料

肥母鷄	一只	清湯	一斤半

水發玉蘭片	三兩	水發大冬菇	三兩
青芥菜梗	七根	葱（去皮）	二錢
姜片	二錢	醬油	二錢
精鹽	五分	葱椒紹酒	一兩
熟火腿	二兩	味之素	一錢半

（二）制作方法

1．將母鷄宰杀后，退去毛，开膛取出五臟，剁去爪，洗淨，放入鍋內，加入水，煮透撈出，用清水洗淨。待凉后，將鷄肉全部剔出（帶鷄皮），切成長二寸八分、寬厚各一分半的条（不够長度的也切成同样大小的条）。

2．將玉蘭片切成二寸六分長，再片成半分厚的片，然后切成一分半寬的条。冬菇切成一分半寬的条，火腿切成二寸八分長、一分厚的片，再切成一分半寬的条。芥菜梗用清水洗过后，切成四寸半長的段，每段再劈成四半，在热水中洗过。

3．將玉蘭片、冬菇、火腿各二条花着摆齐，再將切好的鷄脯、鷄腿整齐地摆在上面。摆时鷄皮朝下，不够長度的鷄肉条摆在中間，用芥菜梗結紮成把，摆入粗磁碗內成馬鞍形。將鷄骨架剁成一寸長的塊盖在碗內，放入葱椒紹酒四錢、精鹽三分、清湯四兩和葱姜，然后上籠用旺火蒸二小时（达八成爛），取出姜葱不用，扣入碗內。

4．淨勺內放入清湯一斤四兩，同时把鷄肉原湯泌入，放入醬油和精鹽二分，沸后，撇出浮沫，放入味之素和葱椒紹酒六錢，随即澆入湯碗中即成。

（三）特　　点

此菜清湯香醇，鷄肉爛而不膩，为筵席中常用的大件菜。

一六、干烂魚片

(一) 原　料

淨猴子魚肉	半斤	猪油	一斤半(耗二两)
醬油	八錢	葱椒紹酒	一兩
湿团粉	四錢	精鹽	少許
味之素	少許		

(二) 制作方法

1. 將魚肉切成三寸長的段，再横片成八分寬、一分厚的片，放入淨鍋內，加醬油二錢、葱椒紹酒二錢和精鹽、湿团粉拌勻。再在另一个碗內放入醬油六錢、葱椒紹酒八錢和味之素調成汁。

2. 淨勺內放入猪油，在旺火燒至六成热时，將拌好的魚片，用手鏟逐片地撥入勺內，並不住地翻动(以免粘在一起)。炸至魚片漂起，呈金黃色时，泌淨油，將勺放至微火上，烹入对好的汁，翻兩次，倒入盤內即成。

(三) 特　点

魚片呈金黃色，外焦里嫩，肉鮮味美，最适于下酒。

一七、糟熘牡丹魚

(一) 原　料

淨猴子魚肉(帶皮)	六兩	香糟	三錢
鷄脯	一兩	水發冬菇	五分
水發玉蘭片	五分	水發口蘑	五分
熟火腿	五分	鮮豌豆	五分
肥猪肉膘	一兩	猪油	十二兩　(耗四兩半)

鷄蛋清	一兩半	精鹽	八分
葱椒紹酒	五錢	湿团粉	三錢
醬油	少許	味之素	少許
葱姜蒜末	少許	清湯	二兩半

(二) 制作方法

1．將魚肉扇兩边裁齐，成为二寸寬的長条，在頂端切成斜坡狀，再坡刀切成一分厚的双飞蝴蝶片（即在每片中間用坡刀切入至皮处即可，但不可切断），放入碗内待用。

2．將鷄脯在清水中泡二十分鐘，取出用刀拍一拍，再用刀背砸一遍，剔去白筋后，砸成細泥，放入碗内加入清水少許調匀。淨盤内放入鷄蛋八錢，用竹筷攪至起細白沫时，加入精鹽五分，又攪至發渟时，加入湿团粉一錢，再攪成泥漿狀，倒入鷄肉泥碗内。肥猪肉剁成細泥，口蘑、冬菇、玉蘭片、火腿均切成細末，与豌豆一同放入攪好的鷄肉泥碗内，攪均匀后，适量地釀在双飞魚片中，在封口处用牙籤别起(即成牡丹狀)。在另一个碗内，放入鷄蛋清七錢，湿团粉一錢、精鹽二分，調匀后，均匀地抹在牡丹魚上待用。

3．淨碗内放入香糟和清湯，調匀后，用潔淨白布过濾成汁（糟渣不用），放入醬油、味之素和精鹽二分、湿团粉一錢，調匀成汁待用。

4．淨勺内放入猪油，在旺火上燒至三成热时，移至微火上，將牡丹魚逐个地放入油内，放完后不住地輕翻，炸三分鐘，即用漏勺撈出，輕輕地抽出牙籤。勺内留猪油二兩半，放在旺火上，随即放入葱姜蒜末，微炸后，將兌好的糟汁倒入，然后將炸好的牡丹魚倒入勺内，輕翻兩翻，再加入葱椒紹酒，再翻一翻倒入盤内即成。

(三) 特　　点

此菜魚成牡丹狀，色白而亮，味道鮮美适口，並有濃厚的香糟味。筵席中常用此菜。

一八、黃葱扒魚唇

(一) 原　　料

水發魚唇	一斤半	黃葱①	半斤
鷄(鴨)油	半斤	醬油	一兩七錢
蒜	一头	味之素	一錢
白糖	五錢	葱(去皮)	一兩
肥瘦猪肉(帶皮去骨)	半斤	姜	二片
生鷄骨架	一个	母鷄腿	半斤
生团粉	一兩	猪肋骨	八根
葱椒紹酒	一兩半	清湯	二斤半
糖色	少許		

(二) 制作方法

1．將魚唇切成二寸長的塊，再切成八分寬的片。黃葱切成二寸長的段。猪肉刮淨皮部的毛，切成二寸長、二分厚的片。鷄腿剁成一寸見方的塊。鷄骨架劈成兩半。猪肋骨剁成兩段。蒜剝去皮切去根，用刀拍扁。

2．淨勺內放入清水二斤，在旺火上燒至五成热时，放入魚唇，用手勺攪动，沸后撇去浮沫，撈出，如此三遍，去淨腥味，然后用潔淨白布包起待用。

3．淨勺內放入清水一斤半，用旺火燒至五成热时，將切好的肉、鷄、鷄骨架、猪肋骨放入，沸后撇出浮沫，撈在清水內洗过撈出待用。

4．將猪肋骨排在鍋底(以免糊鍋)，鷄骨架放在鍋的周

圈，魚唇包放在中間，肉片、鷄塊放在包上，再放入葱姜蒜。然后在淨勺內放入鷄（鴨）油一兩和白糖，在旺火上用手勺攪动，糖溶化后即移至微火上，炒至呈重鷄血紅色时，烹入醬油一兩二錢、葱椒紹酒八錢和清湯二斤，移至旺火煮沸，撇去浮沫，倒入魚唇鍋內，將鍋放在旺火上燒沸。随即移至微火，加盖㸆一小时半（达九成烂），取出魚唇包（其他皆不用），解开包摆放在粗磁碗內（摆成馬鞍形狀），澆入原湯少許，放在籠屜內，保持其热度。

5. 淨勺內放入鷄（鴨）油六兩，在旺火上燒至五成热时放入黄葱，炸三分鐘，捞出放入碗內摆齐，加入醬油二錢、葱椒紹酒二錢，然后放进籠屜稍蒸即可。

6. 淨勺內放入清湯半斤、醬油三錢，在旺火上燒沸后，撇去浮沫，移至微火上，加入水团粉，待汁濃时，放入葱椒紹酒五錢、味之素一錢和鷄（鴨）油一兩，調成滷。随即从籠屜內取出魚唇和黄葱，魚唇碗內的原湯泌出不用，黄葱碗內的原湯泌入滷內，將黄葱魚唇拼扣在湯碗內，將滷攪勻澆入即成。

(三) 特　点

此菜顏色紅而亮，味道香醇，綿軟滑潤，並有濃厚的葱香味，高貴筵席中常用此菜。

①黄葱：用葱的中段剝去外皮，見露黄色即是。用油微炸，在籠屜中稍蒸，能增加其清香味。

一九、醉腰絲

(一) 原　料

米色猪腰	一斤	水發玉蘭片	四兩

水發大香菇	二兩	醬油	一兩半
葱椒紹酒	一兩半	味之素	五分
精鹽	二分	姜末	一錢
苔菜花	三支		

(二) 制作方法

1. 用清水將猪腰洗淨，剝去外面浮皮，用刀片成兩半，片淨腰臊，平鋪在墩上，坡刀每隔二分划一刀，深度为厚度的一半，再順着切成一寸半的絲。投入清水中泡去血水和臊味。

2. 將玉蘭片切成一寸半長韮菜式的扁絲，香菇切成一分寬的絲，苔菜花剝去老皮，切成一寸半長，都用沸水燙过，撈出放入精鹽調匀。

3. 淨勺內放入清水一斤半，在旺火上燒至三成热时，放入腰絲，用手勺攪动，至八成热，撇出浮沫后立即撈出，以免燙老，再用清水淘三遍，撈出挤干水，放入碗內。随即放入玉蘭片、香菇、苔菜花，加醬油、葱椒紹酒、味之素調匀，倒入盤中，撒上姜末即成。

(三) 特　　点

此菜味清香，为下酒凉菜。

二〇、糟煎茭白

(一) 原　　料

茭白①（去皮）	半斤	香糟	四錢
清湯	三兩	奶湯	二兩
葱油	六兩	味之素	一錢
精鹽	五分	姜汁	少許

(二) 制作方法

1. 將茭白斜刀切成二分厚的片，再在兩面交叉着斜刀划过(每刀划一分深)。隨即將香糟放入碗內，加入清湯一兩，調匀后，用潔淨的白布过濾，取出糟汁待用。

2. 淨勺內放入葱油六兩，在旺火上燒至四成热，移至微火，將划好的茭白放入煎五分鐘(煎时用鏟撥动)。然后將余油泌出，放入糟汁、奶湯、清湯二兩和精鹽，移至旺火，用手勺推动，燒三分鐘，再放入姜汁、味之素，調匀倒入盤內即成。

(三) 特　点

此菜顏色白而發亮，有醇厚的香糟味，为筵席中常用的清淡时菜。

---

① 济南北園深水池中盛产茭白，質地脆嫩，微帶甜味，与他地所产的茭白别有不同。

二一、炸藿香

(一) 原　料

中藿香叶①(去叶柄) 二十片		豆沙泥(炒好的)	二兩
鷄蛋清	一兩半	白面粉	八錢
胭脂糖②	二兩	猪油	一斤半(耗二兩)

(二) 制作方法

1. 將藿香叶先用清水洗淨，放入沸水中燙过，再用潔淨白布擦干，平鋪在墩上。在藿香叶的半边上敷上一層豆沙泥，然后把藿香叶折起，使未敷豆沙泥的半边亦被豆沙泥粘住。

2. 淨勺內放入猪油，在旺火上燒至三成热时，移至微火

随即將藿香沾上一層鷄蛋清(先將鷄蛋清用竹筷攪至起沫)，每五个一次下勺，炸三分鐘即撈出。炸完后將勺移至旺火，燒至六成热，再把藿香放入重炸，並用手鏟頻頻攪动，炸六分鐘（即呈現淡黃色），撈出挑淨糊渣不用，放入盤內均勻地撒上一層胭脂糖即成。

(三) 特　点

此菜色澤鮮艳、美观，吃时香甜，甘凉清口，适于夏季食用。

---

① 中藿香叶　是藿香中部的叶，上部的叶太嫩，發苦，下部的叶老，粗纖維多。

② 胭脂糖　白糖二兩，加入胭脂少許，用手搓勻呈淡紅色即成。

二二、炸荷花

(一) 原　料

白荷花瓣①	十二片	鷄蛋清	一兩半
豆沙泥(炒好的)	二兩	白面粉	八錢
胭脂糖	二兩	猪油一斤半	（耗一兩半）

(二) 制作方法

1. 將荷花瓣用清水洗淨，用潔淨白布沾干，用刀切去荷花杷，再順着切成兩半，將豆沙泥抹入中間，疊起待用。

2. 將蛋清倒入盤中，用竹筷打成細白沫，加入面粉攪勻待用。

3. 淨勺內放入猪油，在旺火上燒至三成热时移至微火，將疊好的荷花放入蛋清糊內沾用，每六个一次下勺，炸至三分鐘撈出。炸完后，將勺移至旺火燒至六成热时，再將炸过的荷花放入重炸，用手鏟攪动，炸六分鐘（即呈淡黃色），撈出挑淨糊渣，放入盤內均勻地撒上胭脂糖即成。

（三）特　　点

此菜色澤鮮艳，香甜味美，是季节性的甜菜。

① 当荷花微开时，取其中層的花瓣。

二三、蜜汁山葯餅

（一）原　　料

山葯	十二兩	豆沙泥（炒好的）	二兩
江米面	二兩	白糖	六兩
香油	一兩	植物油	二斤（耗一兩半）
桂花醬	少許		

（二）制作方法

1．將山葯洗淨，放进籠屜蒸半小时（即蒸熟），取出晾凉，剝去外皮，放在墩上用刀挋成細泥时，撒上江米面一兩四錢，与山葯泥挋勻，再在墩上均勻地撒上江米面少許（以免粘墩），然后將山葯泥移至撒江米面的地方，堆成六分厚，再在上面撒上江米面少許，以免拿时粘手，用刀切成八分見方的塊。將豆沙泥搓成三分粗的長条，再切成三分長的塊（山葯泥多少塊切多少塊），將山葯泥逐塊地压扁蘸着江米面包入豆沙泥，制成扁圓形待用。

2．淨勺內放入植物油，在旺火燒至七成热时，放入山葯餅，用手鏟撥动以免糊勺，炸五分鐘（里熟外呈金黃色），倒出待用。

3．桂花醬放入碗內，加入清水一兩調勻。淨勺內放入香油和白糖一兩，在旺火上將白糖煮化，移至微火，用手鏟攪动，將糖炒至鷄血紅顏色时，加入沸水四兩，再加入白糖五兩和桂花醬。随即移至旺火，用漏勺撈出桂花醬渣，再移至

微火熿濃約五分鐘，將山药餅倒入，翻四翻，使山药餅蘸滿糖汁倒入盤內即成。

(三) 特　点

此菜色紅而亮，味道香甜，有濃厚的桂花醬味。

二四、扒海参

（从二四到三七共一四种菜根据济南市張繼兴①烹制經驗整理）

(一) 原　料

水發海参（七成烂）	二斤	猪肚子肉	四兩
猪油	四兩	清湯	二斤
深色醬油	一兩八錢	醬油	三錢
料酒	一兩半	老鷄翅、鷄脖	四兩
大葱	四兩	水团粉	三錢
味之素	少許	姜	一片
細紗布	一尺見方	白糖	六錢

(二) 制作方法

1. 將海参从中切为兩半，用开水川过空干。猪肉切成長二寸、厚三分的大片。鷄翅、鷄脖剁成二寸長的小段。葱切成長二寸的大塊。

2. 用猪油一兩加白糖放至勺內，用微火炒至猪血紅色时，放入葱姜，随即倒入海参熗炒，熗至海参四面見紅时，加深色醬油五錢、料酒一兩、清湯半斤，燒开。

3. 將細紗布洗凈，鋪在砂鍋內，將熗好的海参用紗布包起捆好，倒入砂鍋內。

4. 取猪油一兩半，在勺內燒至五成热时，將猪肉和鷄放入鍋內熗透（防止出沫），放入清湯一斤二兩、深色醬油八錢，燒开后撇去浮沫，倒入砂鍋內。然后將参包上提，使鷄

翅、鷄脖沉至鍋底（以防糊鍋），用中火燒开后，移到微火煨㸆約一小时半，待参烂后撈至碗內，將湯空干，解开紗布，挑出葱姜（湯、肉、鷄均不用）。再取猪油一兩放入勺內，燒至六成热时，將海参倒入炝炒，随即烹醬油、料酒（三錢）拌勻倒入盤內。

5．用清湯六兩和深色醬油五錢在勺內燒开后，撇去浮沫，用水团粉打芡，再放上剩余的料酒、猪油、味之素，調勻后澆在参上即成。

(三) 特　点

此菜烂香可口，有濟香味。

---

① 張繼兴厨师幼时在济南燕賓楼随名厨师丁洪軒、赵長齡学習烹調技术，学成后在宏文达、东魯飯庄任厨师。他善于烹制許多山东名菜，特别对菜的炒汁煮湯及色味方面有独到之处。

二五、白扒魚翅

(一) 原　料

水發烏尖魚翅	一斤半	生肚子	六兩
鷄翅鷄脖	六兩	猪油	六兩
奶湯	二斤	清湯	一斤
鹽水①	七錢	水团粉	二錢
葱	二兩	料酒	一兩半
細紗布	一塊(一尺見方)	姜片	一大片
姜汁	二錢	水發玉兰片	二片
			(長三寸、寬五分)
水發冬菇片	二片	火腿	一大片
(長一寸半、寬五分)			(約二錢)

(二) 制作方法

1. 用水將魚翅洗凈，再用溫水（四成热）浸泡，將翅外的余沙和黑皮用手仔細一一剝去，剔去翅內余骨和魚翅脚（魚翅和魚身連接的肉），再以凈水冲洗二次，放至开水内川过捞出空干。

2. 鷄翅鷄脖剁成長一寸半的小段。猪肉切成長二寸、寬二分半的大片。葱切成寸段。

3. 用勺放猪油二兩，燒至五成热时，將鷄肉、猪肉、葱、姜放入煸熟（以防出沫），再放入奶湯一斤半、清湯十二兩，一同倒入砂鍋內。

4. 將紗布洗凈，鋪在案上，將火腿片放在中央，每边放上冬菇、玉蘭片各一塊。再將魚翅用手撕成寬五分的長穗，平摆在紗布上（摆时摆成盤子形狀，翅筋朝下，穗头向里，互相压住），然后包起，用繩捆住，放至砂鍋內用旺火煮开，去浮沫后，放入鹽水六錢半、料酒一兩、猪油一兩半，盖好砂鍋移至微火上煨燉四小时，

5. 用猪油二兩在勺內燒至四成热时，放入剩余的清湯、奶湯、鹽水、姜汁在旺火上燒，燒到湯去一半时，放入水团粉勾芡，再放入剩余的料酒、猪油、味之素，即成滷汁。

6、將魚翅包捞至碗內將湯泌凈（砂鍋內的湯肉不用），解开布包，將魚翅扣入平盤內，澆入作好的滷汁。澆时用筷子將魚翅挑起（易于进湯），澆入后抽出筷子。

(三) 特　　点

此菜筋脆肉烂，鮮香味美，富有营养。

---

① 食鹽一斤加水一斤化开即为鹽水。

二六、鍋燒肘子

(一) 原　料

猪前肘(去骨)	一斤	湿团粉	六兩
植物油	三斤(耗三兩)	深色醬油	一兩
醬油	五錢	精鹽	五分
葱	四兩	料酒	一兩
姜	一小塊	花椒面	二分
面醬	一兩		

(二) 制作方法

1．將肘子用刀括淨毛根，用水洗淨，放入开水鍋內，用旺火煮熟，撈出洗淨，用刀按肘子大小切成寬五分的肉片，摆入碗內（皮朝下）。再放入深色醬油、葱一塊、姜一片、料酒七錢，裝入籠內蒸烂（約三小时），取出，將湯空干。

2．將湿团粉、精鹽、料酒、醬油在碗內和成糊，如干时可放入蒸肘子的原湯（量稀濃而用）。然后將一半倒入平盤內，將肘子一片一片地依次平摆盤內（皮朝下），再將碗內余糊均匀的倒在肘子上面。

3．用旺火將植物油燒至七成热时，移至微火上，端起盛肉的平盤，使盤接近油面，輕輕將肘子整个推入油內（注意不可推烂）。待炸至稍硬时，用小剷在勺底輕輕托起，以防沾鍋燒糊，並將油移至旺火，燒至八成热时，再移至微火上。候底面炸至半透时，用小剷翻过再炸上面，並用鉄筷子在肘子上面均衡地穿上小眼，使容易炸透，待油不响而冒細泡时，再移至旺火，至九成热度（以防含油）撈至案上，用刀横着肉条剟成三段（中段寬二寸半），再將边上兩段每

隔五分寬用斜刀剟开摆至盤的兩边，中段每隔五分直剟一刀摆至盤之中央，形成馬鞍形狀，並均匀地洒上一層花椒粉。

4. 將葱劈成四半，再切成一寸半的小段，摆在碟之一边，另一边放入面醬。吃时用荷叶卷或荷叶餅，將肉用餅卷起，用葱蘸用面醬食之。

(三) 特　点

此菜焦脆而肉香美，用荷叶餅卷起食之，别有風味。

二七、馬牙肉

(一) 原　料

猪肋	一斤半	植物油	三斤(不耗)
料酒	一兩	白糖	三錢
醬油	三兩	味之素	四錢
清湯	一斤半	水团粉	二錢
葱	一錢(一塊)	姜	一錢(一片)

(二) 制作方法

1. 先將猪肉皮刮淨，切成三寸長、五分厚的片，然后每片平鋪案上，用刀在皮肉之間用直刀每隔五分划一刀(皮三分、肉一分)。再翻过来在兩刀口之間同样地划好，並須使之均匀(熟后肉皮即形如馬牙)。如圖 3 放上醬油三錢使其稍稍上色。

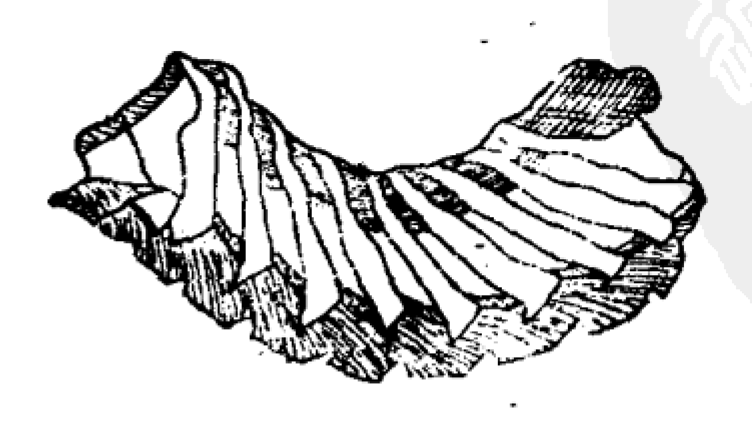


圖 3　馬　牙　肉

2. 把植物油在勺内燒至八成热时，將肉放至勺內炸至四面見紅色时撈出，排放在砂鍋內。

3. 取猪油三錢、白糖三錢放入勺內，用微火燒至呈猪血紅色时放入醬油二兩七錢、料酒七錢、清湯斤半、葱、姜，开后倒入砂鍋。用微火燉至六成烂时，將肉撈出，排放在碗內（皮朝下，成馬鞍形狀）。

4. 將砂鍋內的原湯撇去浮油，倒至盛肉的碗肉，用旺火在籠內蒸一小时半，至九成烂时取出，泌出原湯，將肉反扣盤內。

5. 將原湯倒至勺內，用旺火煤半分鐘，放入水团粉、料酒三錢、猪油二錢、味之素調勻后，倒入盤內即成。

（三）特　点

此菜味美可口，其肉形似馬牙，吃之別有風味。

二八、双烤肉

（一）原　料

帶骨猪硬肋	五斤	水团粉	四兩
鷄蛋清	四个		

（二）制作方法

1. 用火筷子將猪肉叉起，在旺火上將肉皮烤糊，放在八成热的水內泡透，用小刀刮淨糊皮，放至水中煮至八成熟，將鷄蛋清、水团粉和成糊，抹在肉上。再放至烤爐內，先烤肉皮，烤至呈紅色时，翻过来再烤。烤时不可用大火，否則烤糊，烤約半小时至烤熟为止。

2. 取出后用刀刮去糊皮，片为四層，（肉皮、肥肉、瘦肉、排骨，除排骨外，其余均为二分厚）。再將肉皮、肥肉、

瘦肉切为長二寸、寬五分的長方塊，排骨剁成二寸半長的段，分开摆在盤內即成。

3．吃时应帶大葱、甜醬、蘿卜条（三分見方），与春餅、荷叶卷同食。

（三）特　点

此菜香甜味美，皮焦肉嫩，有特殊的風味。

二九、九轉大腸

（一）原　料

猪肥大腸	一斤半	猪油	一兩
砂仁面	少許	肉桂面	少許
花椒油	五錢	胡椒面	少許
葱姜末	少許	大蒜	五錢
醬油	一兩	醋	一兩半
白糖	三兩	料酒	五錢
精鹽	五錢	芫荽末	二兩
清湯	五兩		

（二）制作方法

1．先把肥猪腸翻过，用清水冲洗后放入开水稍川，即撈出，洒上精鹽少許、醋七錢，洗去腸上的粘質，並冲洗潔淨。再翻过大腸摘去髒物（洗时腸上的油不可洗淨），用水洗淨割去腸头。然后放入鍋內，用旺火煮四小时（煮烂为止），撈出用清水洗淨切去細尾，將大腸切成七分的段，再在开水內汆一次。

2．取猪油五錢、白糖五錢放至勺內，用微火炒至呈猪血紅色时放入大腸，並用手勺撥动使其上色。此时动作必須快，否則糖色發暗。隨即將葱姜末，蒜末二錢、醬油、料酒

二錢、清湯、白糖二两半放入勺內，用微火煨燒至湯將干时，再放猪油五錢和砂仁面、肉桂面、蒜末三錢、芫荽末、料酒三錢、花椒油，用手勺調匀即成。

(三) 特　点

此菜味美可口，因未过油故色澤鮮潤腸軟而嫩，且酸甜苦辣鹹五味俱全，食之別有風味。

三〇、白扒天花

(一) 原　料

生猪腦	七斤	猪油	二兩
奶湯	五兩	清湯	三兩
水团粉	三錢	料酒	五錢
鹽水	三錢	姜汁	一錢
味之素	少許		

(二) 制作方法

1. 先將猪腦用水浸泡后洗淨，刮淨腦上的血筋和薄皮。放入开水内加鹽水一錢半，煮熟，使它發硬后撈出空干。用刀將大腦每个切为兩半(小腦不切)。

2. 猪油一兩半放入勺內，燒至六成热时(油不可过热，以免發黑)，放入奶湯、清湯、料酒三錢、鹽水一錢半、姜汁，再將猪腦慢慢放入湯內。用中火燒开，撇去水面浮沫，即移至微火上煨燉，至湯干去三分之二时，將猪腦用漏勺輕輕地撈在盤內(防止弄烂)，湯內放入料酒二錢、味之素、猪油五錢，再用水团粉將湯勾芡，用手勺調匀倒入盤內即成。

(三) 特　点

此菜鮮嫩可口，富有营养。

三一、油淋鷄

(一) 原　　料

净雛鷄	一斤	植物油	三斤(耗三兩)
醬油	二兩	葱椒紹酒	一兩半
小茴香粒	五个	花椒面	一分
辣醬油	二錢	姜汁	一錢

(二) 制作方法

1. 將鷄用清水冲洗后摘净毛根，用刀將鷄脊背自脖頸至后尾劈为兩半，用手掰开，抽去脯骨、血肺，將內部冲洗干净、再用刀將鷄頸齐頂剁断，但外皮不可割断，砸断翅骨，並用刀在鷄腿內側划开，剔去明骨，保留骨环。再將脊骨剁为兩段，摘去爪尖，用刀划开鷄爪抽出大腿骨（注意不可將皮弄破），鷄头剁去眼、嘴。

2. 將鷄放至碗內，放入醬油一兩半、葱椒紹酒一兩、姜汁。茴香粒用刀拍开，撒在鷄上，醃20分鐘，將鷄取出空干水。

3. 將油在旺火上燒至七成热时，放入醃好的雛鷄（此时須掌握八成热度），炸至八成熟时撈至盤內，再放葱椒紹酒五錢、醬油五錢稍醃。待油燒至九成热时，再放入油內，炸至水分去净，鷄在油內不發声响时將油倒净，用醃鷄的余汁烹入鍋內，立即出勺，用刀剁成一寸見方的小塊，摆在盤內即成。

4. 吃时蘸用花椒面、辣醬油。

(三) 特　　点

此菜鮮嫩味美，皮酥肉烂，别有風味。

三二、布袋鷄

(一) 原　料

雛鷄	一只	瘦猪肉	二兩
植物油	三斤(耗一兩)	清湯	四兩
猪油	一兩半	火腿	三錢
水發冬菇	三錢	水發口蘑	三錢
水發海参	三錢	水發海米	三錢
水發魚骨	三錢	水發玉蘭片	三錢
料酒	八錢	醬油	四錢
深色醬油	四錢	湿团粉	二錢
葱姜末	二錢	味之素	一分

(二) 制作方法

1. 將鷄宰杀后，燙过退毛（燙时不可把皮弄破），用水洗淨，摘淨毛根，在鷄頸下刀口处至膆袋上部用刀割破鷄皮，並在刀口处割断鷄頸（皮不可断）。用麻繩拴住頸骨掛起，手持小刀，將鷄肉自頸部連皮翻过来，剔淨鷄骨，腿骨和翅骨連在肉內，但注意不可將鷄皮和鷄脊弄破（此处肉薄易破），並在鷄尾尖部断去肛門大腸，除去五臟。然后剔出大腿骨（此时皮朝里）、翅骨上节和小腿骨，再將鷄翻过，截去翅梢，用清水將肛門和头部洗淨，剜去眼嘴、爪尖，劈开鷄爪取出鷄爪大骨，保留骨环。

2. 將瘦猪肉除去筋皮，同火腿、魚骨、口蘑、冬菇、海参、海米、玉蘭片均切成一分半見方的小塊，除火腿外其余均用开水川过。

3. 用猪油一兩二錢，燒至五成热时，放入葱姜末、肉丁；炒至七成熟时，放入魚骨、口蘑、冬菇、海参、海米、

玉蘭片、火腿，稍燜后隨即放入醬油和深色醬油五錢（量色使用）、料酒五錢繼續㸆勻，倒至碗內晾涼，裝入鷄內，即成布袋形。然后用二寸長的竹籤將鷄頸刀口別起。

4．將植物油倒入勺內，燒至七成热时，將鷄放入油內，炸至四面成銀紅色时，須用小鏟撥动，防止糊鍋，至油燒至九成热时，撈至碗內（腹朝下），再放入清湯、深色醬油二錢、料酒一錢半、葱一小段、姜一片，放入籠內蒸烂，起出后將它扣入盤內（腹朝上）。

5．將碗內原湯倒至勺內，再放深色醬油一錢、清湯一兩，湯沸后撇去浮沫，用水团粉打芡后，再放料酒、味之素和猪油三錢，調勻澆在鷄上即成。

（三）特　　点

此菜肉香味全，鮮美可口。

三三、冬菜鴨子

（一）原　　料

淨塡鴨	一只（五斤）	猪油	二兩
冬菜	一兩	清湯	六兩
醬油和深色醬油	一兩半（量色使用）	料酒	一兩
白糖	三錢	燉紅汁①	六錢
味之素	一分	葱姜末	少許

（二）制作方法

1．將鴨子洗淨放入开水內，用溫火煮五六成熟时，撈至凉水內稍凉后，剔出鴨內大骨，但注意不可把皮肉弄破，並抽去脖筋，割去肛門和鴨騷，去掉小腿骨环。再用刀在鴨腹

部內面每隔五分寬斜划一刀，划至肥肉为止；並用刀在鴨子大腿后面兩側瘦肉部分，划成十字形（划至肥肉为止），摘去鴨食管，鴨头从頂劈为兩半。將鴨放入开水內稍燙，隨即撈出，用淨布揩干，並趁热用嫩紅汁將鴨子外皮抹勻。

2．將冬菜挑去花椒粒，用溫水洗淨，放入葱姜末、料酒二錢、猪油和嫩紅汁少許拌勻。在鴨內剔出帶肉的骨头，除明骨和骨尖外，均剁成長一寸半的小段。將拌好的冬菜放入三分之二，再放入葱姜末少許、深色醬油一兩、料酒五錢、猪油八錢、嫩紅汁少許拌勻。

3．蒸烂后反扣盤內，將原湯泌入勺中，再放入清湯、醬油和深色醬油五錢。湯沸起时，撇去浮沫，用水团粉打芡后，放入料酒、味之素、猪油調勻。再用筷子將鴨子挑起，將湯倒入盤內抽出筷子即成。

（三）特　　点

此菜香烂味美，肥而不膩。

---

① 嫩紅汁：白糖稍放入水，在溫火上化开，炒至呈猪血紅色时，再放入水少許煮开即成。

三四、神仙鴨子

（一）原　　料

淨塡鴨（五斤重帶鴨掌）	一只	金华火腿	二兩
水發口蘑	六个	水發冬菇	六个
水發玉蘭片	二兩	水發茶筍	一兩
醬油	一兩	料酒	三兩
凊湯	二斤	鹽水	四錢
葱姜片	少許	表心紙	半張

(二) 制作方法

1. 將鴨子洗淨，砸断小腿骨环，剔去鴨掌大骨，抽去鴨舌，剁去鴨嘴，在膝袋附近剁断鴨脖，皮不可剁断。然后放在开水内煮至三成透时，撈至凉水內洗淨，摘淨毛根，剝去舌皮，抽去脊骨、脖筋，割去肛門，除去鴨臊。

2. 將火腿切成長一寸半、寬七分的薄片。玉蘭片去掉老根老皮，用刀稍拍，撕成筷子粗細的段。口蘑摘去微根，冬菇摘去全根，每个切为兩半。茶筍剝去老根老皮，撕成寬一分半的長条，再切成五寸長的小段。除火腿外，其余均用开水川过，随即撈出。

3. 取砂鍋一口，將抽出的鴨脊骨剁为兩段，放入鍋底，再將鴨子放至鍋內（腹部朝上），鴨脖、葱姜塞入腹內，口蘑在鴨腹中央摆为一行，玉蘭片、火腿、茶筍段、冬菇片分別横摆在口蘑的兩边。摆好后倒入清湯、醬油、鹽水、料酒，用同样大小的砂鍋盖好鍋沿周圍用表心紙糊严以防漏汽，然后放入蒸籠內蒸烂为止（約四小时）。取出后，揭去砂鍋，撇去浮油，擦淨鍋沿即成。

(三) 特　点

此菜香味特大，清香适口，与其他鴨子風味大不相同。

三五、紅燒鱖魚

(一) 原　料

活鱖魚	一条（一斤半）	肥瘦肉	二兩
鮮玉蘭片	五錢	清湯	斤半
大蒜	一兩	白糖	八錢
植物油	三斤（耗一兩半）	猪油	二兩

料酒	一兩	醬油	八錢
深色醬油	四錢	味之素	少許
葱姜	少許		

(二) 制作方法

1. 先將鱖魚去鱗洗淨（不开膛），在肛門处横割一刀（約五分深），用鉄筷子自魚嘴內伸入魚腹旋轉，絞出魚腸，用水冲洗干淨，再一手握住魚头，在八成热的水內迅速燙一下（燙过度則皮易坏），用刀輕輕刮去魚身黏性，摘去魚上針尖，截断魚之下唇(以防炸时嘴破)。然后用清水洗淨，用刀在魚的兩面每隔五分斜刀划至脊骨为止。

2. 姜去皮后与葱均切成六分長的象眼片（菱形）。大蒜摘去根尖，每个切为兩半。猪肉切成長一寸半、寬五分、厚一分的薄片。玉蘭片片成寬四分、長一寸半、厚半分的薄片。

3. 用旺火將油燒至十成热，將魚放入油內，炸至四面見黃色时（五分熟）撈出。

4. 另用猪油一兩、白糖四錢放至勺內，在微火上炒至呈猪血般紅色时，則放入肉片、葱、姜、蒜、玉蘭片、醬油和深色醬油（倒时要快，否則糖即發黑）、清湯、料酒五錢，再放入白糖四錢。燒开后撇去浮沫，另放猪油一兩，再放入炸好的鱖魚，用大盤扣住，用微火先將反面燒透（約十五分鐘），將魚翻过，再燒十五分鐘，見湯汁爊去三分之一时，將魚起出，放入盤內。再將勺移至旺火上，將湯汁爊濃，放入料酒五錢、味之素少許，澆在魚上即成。

(三) 特　　点

此菜肉嫩不膩，鮮美适口。

三六、黄焖回網魚

(一) 原　　料

回網魚（黄河产）	一条（一斤半）	肥瘦猪肉	四兩
植物油	三斤（耗一兩半）	大蒜	二兩
猪油	二兩半	清湯	二斤半
面醬	一兩半	料酒	一兩半
醬油	一兩	深色醬油	五錢
白糖	一兩二錢	水团粉	二錢
味之素	少許	葱姜	少許

(二) 制作方法

1. 將魚开膛取出五臟（注意勿將苦胆弄破），挖去兩腮，用水洗淨，剁去魚翅、分水。

2. 先將魚唇剁下（約一寸長），再將魚切成長二寸、寬五、六分的小塊，用清水洗淨，放醬油二錢拌勻稍醃。

3. 將猪肉切成長一寸半、寬五分、厚一分的薄片。葱姜去皮，切成七分長的象眼片。大蒜摘去根梢。

4. 用旺火將油燒至十成热，放入魚塊，炸至呈淺紅色时撈出空干，放入砂鍋內。

5. 取猪油一兩在勺內燒至六成热时，放入葱姜稍炒，随即放入肉片，用手勺撥动。煸勻后，將肉撥至勺边，放入面醬，在勺心炒熟摻入肉片，放入醬油八錢和深色醬油、料酒一錢、白糖七錢、清湯二斤、拌勻倒入砂鍋內。

6. 再取猪油一兩、白糖五錢放入勺內，炒至呈紫紅色时，放入清湯半斤，燒开后，倒入砂鍋內。

7．將砂鍋放至中火上，燒开后撇去浮沫，再用微火煨燉約二小时，待湯燒去三分之二时，用漏勺將魚撈出，整齐地摆在盤內（馬鞍形），將魚唇摆至中央。再將砂鍋內的原湯倒入勺內，用微火燒至約剩半斤左右，加水团粉二錢打芡后，放入剩余的料酒、味之素調勻，倒入盤內即成。

（三）特　　点

此菜魚肉肥嫩，鮮美不膩。

三七、炸西瓜

（一）原　　料

嫩西瓜	十二兩	鷄蛋淸	三个
水团粉	五兩	好面粉	二兩
白　糖	一兩	桃紅食色	少許
植物油	三斤（耗二兩）		

（二）制作方法

1．先將白糖用桃紅食色染成粉紅色。將西瓜（嫩西瓜）削去青皮，去淨瓜子，用刀切成菱角形的塊，放在面粉內使西瓜粘上一層面粉。

2．將鷄蛋水团粉放在碗內，用筷子打成糊狀，將西瓜倒入糊內拌勻。

3．將植物油在中火上燒至四成热时，將勺移至微火上，將西瓜放至油內，炸至西瓜外皮稍硬时，即用小鏟撥动。待油再燒至六成热，西瓜稍变色时，把油勺端下，使油溫降低一度（以防含油），随即撈出，空干，放至盤內，將染紅的白糖撒在西瓜上即成。

（三）特　　点

此菜为甜食的一种，吃时甜嫩味美，有特殊風味。

三八、㸆排骨

（从三八到五三共一六种菜根据济南市聚丰德飯店①烹制經驗整理）

（一）原　　料

猪排骨	十四兩	植物油	二斤（耗三兩）
白　糖	二兩半	醋	八錢
葱姜末	二錢	料　酒	五錢
醬　油	五錢	葱椒泥	二分
清　湯	四兩		

（二）制作方法

1．將猪排骨剁成八分長的段，用醬油二錢、料酒三錢拌匀。

2．將植物油燒至八成熱时，把排骨放入，炸至淡黃色时撈出。同时把油泌出，留油一兩半，將葱姜放至勺內稍炒，随即撥至勺边。再放白糖三錢，炒至成鷄血紅时，烹入醋和料酒二錢，再放白糖（一兩二錢）、清湯和炸好的排骨，与炒好的葱姜一起拌炒几下，用微火㸆至湯將干时，再放白糖一兩、葱椒泥拌匀即成。

（三）特　　点

此菜香甜味美，最适下酒。

---

① 聚丰德是目前济南市最大的一家飯店，設在三大馬路緯四路。該店名厨师孔宪垣其烹調技术系世代相傳，並經名厨师吕金声指点，曾在济南济源楼、东兴楼、聚賓园等名菜館和青島大新飯店任厨师四十余年。他長于制作燕翅筵席，对鍋塌、㸆烤、油爆、糟醃各方面均有心得。

三九、烤網油千

(一) 原　　料

猪　肉	六兩	猪網油	六兩
葱姜絲	五錢	酱　油	一兩
鷄蛋清	二个	清　湯	二兩
料　酒	五錢	水团粉	二錢半
味之素	二錢		

(二) 制作方法

1．將猪肉切成細絲，用醬油、料酒、味之素、清湯、水团粉一錢半和鷄蛋清（留二錢）拌匀。

2．將猪網油切成三塊、每塊長一尺、寬五寸，將拌好的猪肉均匀地分成三份，放在網油上包成長八寸、寬一寸的油千。再用水团粉一錢和鷄蛋清拌成糊粘住封口处，放入烤箱內，用旺火烤二十分鐘（烤时先烤封口的一面，再翻过来烤）。烤至呈金黃色时取出切成長一寸、寬五分的長方塊，整齐地摆在盤內即成。

(三) 特　　点

此菜色澤金黃，香嫩可口。

四〇、鷄里爆

(一) 原　　料

鷄脯肉	四兩	肚　头	六兩
猪　肉一斤半(耗二兩半)		蒜　末	五分
清　湯	一兩半	料　酒	三錢

水团粉	八錢	鷄蛋清	二个
味之素	二錢	精　鹽	二錢半

(二) 制作方法

1. 將鷄脯肉片成長一寸、寬四分、厚半分的薄片，用鷄蛋清、精鹽一錢、水团粉五錢拌好。

2. 將肚头剝去肚皮，洗淨，先在正面鏍成一分寬的斜十字花紋，然后在反面每隔一分直鏍一刀，刀口深度均为肚头厚度的一半。鏍好后提起来像網包狀。再裂成四分見方的塊，加精鹽五分、水团粉一錢稍醃。

3. 將猪油用旺火燒至五成热时，放入鷄片（油热则鷄片会炸成疙瘩），至油溫提高至七成热时，再放入肚头，並用鉄筷子撥散，稍同鷄片混合，隨即將油泌出（留油一兩），倒入蒜末稍炸。再把剩余的清湯、料酒、味之素、水团粉、精鹽（一錢）調勻，倒入勺內拌勻即成。

(三) 特　　点

此菜顏色潔白，脆嫩鮮美，若蘸蝦油吃則更別饒風味。

四一、熘鷄千

(一) 原　　料

嫩鷄脯肉	五兩	肥猪肉	二兩
菠菜叶	十二个	猪　油	六兩（耗一兩半）
鷄　蛋	二个	水团粉	三錢半
味之素	二錢	料　酒	四錢
小茴香面	半分	葱姜絲	一錢
好面粉	六錢	清　湯	二兩
葱椒泥	一錢	精　鹽	三錢

(二) 制作方法

1. 將鷄脯片成長一寸半、寬一寸、厚半分的片共十二片，剩下的鷄肉剁成肉泥，放入蛋清（蛋黄留用）、料酒一錢、味之素一錢、水团粉二錢、精鹽一錢、葱姜末、小茴香面拌匀，成为鷄肉泥。再將菠菜叶切成同鷄片大小的片十二片。

2. 把猪肉剔去筋杂，片成同鷄片大小相同的片十二片，每片均用刀尖稍戳，否則肥肉易成卷。

3. 先取猪肉一片，敷上二分厚鷄肉泥，再在鷄肉泥上盖上一片鷄肉片，再在鷄片上抹上一層鷄肉泥，盖上一片菠菜叶，作成鷄千十二塊。再用鷄蛋黄和水团粉、面粉少許拌成蛋黄糊，然后在鷄千肥肉的一面，沾上一層面粉，再沾上一層蛋黄糊。

4. 將猪油燒至五成热时，放入鷄千，至油溫提高至六成热，鷄千稍發硬时，翻过来再炸。炸至呈淡黄色时，將油滗出，放入清湯和剩余的味之素、精鹽、葱椒泥，再移至微火上煨㸆，㸆至湯汁將干时即成。

（三）特　　点

此菜色澤鮮艳，黄綠相映，既美观又好吃。

四二、糟油口条

（一）原　　料

猪　舌	一斤	香　糟	五錢
香　油	二兩	葱姜絲	六錢
清　湯	一斤	五香粉	五錢
味之素	一錢	精　鹽	三錢
葱椒泥	一錢	料　酒	五錢

（二）制作方法

1．將猪舌洗淨，在沸水內川过后，刮去舌皮，用水洗淨，与葱姜絲、五香粉、精鹽、清湯（十五兩）一起放入勺內煮烂，取出猪舌切成長一寸半、厚半分、寬五分的片。

2．把味之素、料酒、清湯（一兩）在碗內拌勻，將香油在勺內燒至八成热时，放入香糟，炸为油糟，倒在有味之素的碗內。再把糟渣撈淨，放入口条，浸泡約三十分鐘撈出，摆在盤內即成。

（三）特　点

此菜口味清淡，肉嫩而香，特别是經糟油浸泡后别有風味。

四三、綉球鴉胗

（一）原　料

鷄胗	一斤	肥瘦猪肉	二兩
葱	五錢	姜	二錢
桂皮	一錢	茴香	一錢
丁香	一錢	花椒	一錢
砂仁	一錢	草果	一个
深色醬油	四兩	白芷	一錢
料酒	六錢		

（二）制作方法

1．把鷄胗切成兩半，撕去內里黃皮，用水洗淨，再每隔一分鍥一刀，並用沸水川过。猪肉切成四片。

2．將葱、姜、花椒、砂仁、桂皮、茴香、白芷、丁香、草果用淨布包好，与鷄胗、猪肉、清湯、深色醬油、料酒一起放入勺內，用旺火燒开后，撇去浮沫，再煮三小时撈出鷄

胗即成（不用湯和肉）。

（三）特　　点

此菜煮后鷄胗形似綉球，味道鮮美，軟而有勁。

四四、什錦鴨羹

（一）原　　料

熟鴨肉	六兩	火腿	三錢
菜花	一兩	水發冬菇	三个
冬筍	一兩	水發口蘑	三个
魚骨	三錢	青豆	十粒
水發海参	三錢	水發蹄筋	二錢
猪油	一兩	清湯	十四兩
葱姜末	五分	葱椒泥	一錢
料酒	四錢	味之素	二錢
鹽水	三錢	水团粉	一錢

（二）制作方法

1．把鴨肉、火腿、菜花、冬菇、冬筍、口蘑、魚骨、海参、蹄筋均切成二分見方的塊，与青豆一同用水川过。

2．取猪油八錢燒至八成热时，將葱姜末稍炸后，再放入清湯、料酒、味之素、鹽水、葱椒泥，然后放入火腿菜花、冬筍、冬菇、口蘑、魚骨、青豆、海参、蹄筋，燒开后撇去浮沫，用水团粉勾芡。再將鴨丁輕輕放入勺內，再放猪油二錢調匀即成。

（三）特　　点

此菜白綠相間，很美观，且清香異常，湯鮮菜嫩，入口即化。

四五、黄燜鴨肝

(一) 原　料

鴨肝	十四兩	水發冬菇	六个
水發玉蘭片	一兩	猪油	二兩
醬油	二兩四錢	清湯	六兩
白糖	五錢	葱	五錢
葱椒	一錢	姜	三錢
面醬	四錢	味之素	三錢
料酒	一兩		

(二) 制作方法

1. 將鴨肝在开水內汆过洗凈，切成五分寬的長条，用竹籤在每条鴨肝上划上一小口（使易进湯汁）。玉蘭片切成長一寸半、厚半分的片；冬菇每个切成兩半，均放至开水內汆过。

2. 取猪油一兩放在勺內，燒至七成热时，放入白糖，炒至成鴨血紅时，放醬油、料酒、葱椒（五分）、清湯、葱姜、玉蘭片、冬菇拌勻，倒至碗內。再用猪油一兩燒至八成热时，放入面醬稍炒，随即放入鴨肝和炒好的冬菇、玉蘭片，將湯燴去一半时，撈出鴨肝，放至盤內。將湯汁用旺火再燴去一半；放入味之素、料酒、葱椒（五分）調勻倒在鴨肝上即成。

(三) 特　点

此菜肝色紅潤，鮮嫩可口。

四六、鸡㸆猴头

(一) 原　　料

猴头	一个(約六兩)	老母鷄	一只
肥猪肉	二兩	金华火腿	四兩
茶筍	五錢	葱	三錢
姜	二錢	鷄油	二兩
味之素	八錢	料酒	三兩
砂仁	一个	葱姜泥	一錢
清湯	二斤	鲜花椒	一枝
精鹽	二錢	醬油	二兩

(二) 制作方法

1. 將猴头用沸水泡透,摘去边上的杂質，切成十二塊。母鷄退毛后，在肋下开膛取出五臟洗凈。

2. 將金华火腿切成十二片。茶筍用沸水川过劈为兩半后，切成寸段。猪肉切成長一寸、寬五分、厚一分的薄片。葱切成塊。姜切成片。

3. 將鷄油在勺內燒至七成热时，放入肥肉片、葱姜、鲜花椒、猴头、料酒一兩、味之素三錢、葱椒泥少許、醬油一兩，煼炒六分鐘，挑出葱姜，与茶筍、南腿裝入鷄腹內。

4. 將鷄摆至一品鍋內，放入清湯、醬油一兩、料酒二錢、味之素五錢、葱椒泥和挑出的葱姜，用凈布盖好，放入籠內蒸三小时半取出，揭去布盖，挑去葱姜即成。

(三) 特　　点

此菜鲜香異常，且能开胃潤腸，吃时别有風味。

四七、鍋爆魚肚

(一) 原　料

干魚肚	二兩	火腿	三錢
水發冬菇	二个	水發玉蘭片	一錢半
鷄蛋黃	二个	水团粉	一錢半
好面粉	二錢	鹽水	三錢
料酒	三錢	味之素	二錢
青豆	八个	碱	三錢
猪油	二兩	葱姜絲	一錢
清湯	四兩	植物油	三斤(耗一兩)

(二) 制作方法

1．將植物油在勺內燒至八成热时，將魚肚放入，随即移至微火上炸，待油溫降低后，再移至中火上，將油燒至八成热时，再移至微火上。如此三次，炸至魚肚呈淡黃色时撈出，放至溫水內，並放入碱，將魚肚泡透，用手搓洗，並將油性挤出。然后片成長二寸、寬五分、厚五分的片，每片沾上一層面粉。

2．將火腿、冬菇、玉蘭片切成細絲。把鷄蛋黃、面粉、精鹽一錢半与水团粉拌成蛋黃糊。

3．將猪油燒至六成热，將魚肚沾上一層蛋黃糊，放至勺內煎二分鐘，翻过来再煎二分鐘。待煎至皮面見黃时，放入葱姜絲、青豆、玉蘭片、火腿、冬菇、清湯、鹽水一錢半，在微火上將湯燒尽，取出魚肚摆在盤內即成。

(三) 特点

此菜味美可口，顏色鮮艳。

四八、奶湯魚肚

(一) 原　料

水發魚肚	二兩	火腿	二錢
口蘑	十个	苔菜花	十支
姜汁	二錢	植物油	二斤(耗一兩)
奶湯	一斤四兩	鷄油	五錢
猪油	二兩	大葱	一兩
味之素	五錢	鹽水	四錢
葱椒泥	一錢	料酒	六錢

(二) 制作方法

1. 將水發魚肚切成長二寸、寬三分、厚三分的条，並用沸水川过。火腿切成長一寸的薄片。葱切为寸段。口蘑洗淨，切为兩半。苔菜花用沸水川过。

2. 用猪油二兩在勺內燒至八成热时，放入葱段，炸至葱呈淡黃色时倒入奶湯，將葱捞出，用旺火將奶湯燒去四分之一。再放入鹽水、姜汁、味之素、料酒、葱椒、苔菜花、口蘑、火腿、魚肚，燒开后倒入碗內，淋上鷄油即成。

(三) 特　点

此菜湯鮮味美，顏色鮮艳，既美观又好吃。

四九、釀荷包鯽魚

(一) 原　料

鯽魚	一条(一斤半)	肥瘦猪肉	二兩
火腿	三錢	水發海参	一錢

水發玉蘭片	一錢	水發魚肚	一錢
水發冬菇	一个	口蘑	二个
青豆	十粒	植物油	一斤半(耗二兩)
猪油	一兩半	清湯	十二兩
料酒	八錢	白糖	二錢
葱末	三錢	姜末	一錢
味之素	三錢	葱椒泥	一錢
明油	八錢	深色醬油	二兩

(二) 制作方法

1. 將鯽魚去鱗，挖去兩腮，再在魚脊背上开膛，取出五臟，用清水洗淨。將猪肉、火腿、海参、玉蘭片、魚肚、冬菇、口蘑均切成豆粒大小的塊，用深色醬油四錢、葱椒泥、料酒一錢、味之素一錢半、葱二錢、姜五分、猪油三錢拌好，裝入魚腹內，用竹籤將魚脊背刀口別住。

2. 將植物油燒至八成热时，將魚下勺炸六分鐘撈出。另用猪油一兩二錢燒至八成热时，放入葱一錢、姜五分、深色醬油一兩六錢、清湯、味之素一錢半、料酒七錢、白糖，随即將魚放入勺內，沸后用微火煨燒，燒至湯去一半时，將魚撈出，放至盤內。再將明油放入湯內拌匀后澆在魚上即成。

(三) 特　点

此菜顏色紅潤，魚鮮味美，別有風味。

五〇、清 燉 元 魚

(一) 原　料

元魚	二斤	肥瘦猪肉	二兩
清湯	一斤二兩	猪油	二兩

料酒	五錢	葱椒泥	一錢
醬油	二兩	葱蒜末	四錢
姜末	一錢		

（二）制作方法

1．先將元魚用刀將头剁去，放至勺內加清水三斤燒开后，撈出刮去黑皮，撕下硬盖，取出五臟，剁去四爪，再將元魚剁成六分見方的塊。猪肉切成長一寸半、厚一分、寬四分的片。

2．將猪油二兩在勺內燒至七成热时，將元魚与肉片，醬油放至勺內炖三分鐘，隨即烹入料酒三錢、醬油、味之素、葱椒泥、清湯，再用微火燉一小时半。然后用旺火燒沸，撇去浮沫，再放料酒二錢即成。

（三）特　　点

此菜湯鮮味美，肉綿軟而不膩，富有营养。

五一、熗活虾

（一）原　　料

活蝦	半斤	葱	五錢
姜	三錢	料酒	三兩
深色醬油	二兩半	葱椒泥	一錢
鮮花椒	一枝		

（二）制作方法

1．將活蝦剪去鬚爪和蝦枪，用清水洗淨空干，放在盤內。

2．將葱和姜切成豆粒大小的斜方塊。鮮花椒用刀稍拍，与葱椒泥、深色醬油、料酒合在一起，倒在蝦上用碗扣住，稍熗片刻即成。

(三) 特　　点

此菜清淡鮮美，为佐酒佳肴。

五二、七星螃蟹

(一) 原　　料

活螃蟹	七个	火腿末	三錢
清　湯	二兩	熟青豆	廿一个
鷄蛋清	三个	葱　末	二錢
姜　末	一錢	味之素	二錢
料　酒	三錢	鹽　水	三錢

(二) 制作方法

1. 將螃蟹洗淨，放至盤內，上籠用旺火蒸半小时取出。再揭开蟹盖，將螃蟹各部分的蟹肉剔出，放至碗內，用鹽水一錢半、料酒一錢半、味之素一錢拌勻，平分在七个螃蟹盖內。

2. 將鷄蛋淸、清湯、料酒一錢半、味之素一錢和鹽水一錢半拌勻平分在七个螃蟹盖內。然后將螃蟹摆在盤內成七星狀（盤边摆六个，头朝外，中間摆一个，头朝上），放至籠內蒸三分鐘取出。再撒上火腿末，並將青豆分放在螃蟹上，再上籠蒸六分鐘即成。

(三) 特　　点

此菜形如七星，吃时清香撲鼻。

五三、釀銀瓜

(一) 原　　料

白色甜瓜	二个(二斤)	玉米	一兩

江米	一兩	桔餅	二个
云棗	四錢	桂元肉	二錢
青梅	三錢	瓜菜	二錢
核桃仁	三錢	白糖	六兩
桂花醬	一錢	猪油	一兩
青紅絲	一錢	瓜子仁	五分
水發蓮子	十二个		

(二) 制作方法

1. 先將甜瓜削去外皮，用小刀在瓜的中間剜一四方小口，用手掏出子和瓜瓤，冲洗干淨。

2. 將玉米、江米淘洗潔淨，在沸水內煮至六成熟撈出。桔餅、核桃仁、青梅、瓜条、桂元肉、云棗均切成豆粒大小的方塊，与猪油，白糖（四兩）、桂花醬、蓮子拌在一起，分塡在兩个瓜內。再將剜下的瓜肉將瓜口盖好，用盤盛載放至籠內蒸一小时取出。

3. 將白糖二兩放至勺內，加淸水一兩半在微火上熬成糖乳（發黏时），倒在瓜上，再撒上青紅絲，瓜子仁即成。

(三) 特　　点

此菜顏色潔白，香甜可口，为一种甜食。

五四、干烂虾仁

（从五四到六〇共七种菜根据济南市袁兆麟①厨师烹制經驗整理）

(一) 原　　料

活蝦	二斤	鷄蛋淸	一个
猪油六兩	（耗一兩）	团粉	四錢
醬油	四錢	料酒	三錢
葱姜末	少許	精鹽	少許

(二) 制作方法

1．將活蝦去皮摘淨，放入鷄蛋、团粉、精鹽、拌匀、稍醃片刻（团粉不可过多，否則易炸成蝦塊）。

2．將猪油用旺火燒开，放入拌好的蝦仁，随即用筷子將成塊者撥开，此时动作要快，否則即炸成蝦塊。炸至皮面呈淺紅色时撈出，將油空干，倒入鍋內，随即將醬油、料酒、葱姜末調匀烹入即可。

3．蝦仁下鍋后，要立即用筷子撥弄，不可停止，炸好后即成为个个相連的長条。

(三) 特　　点

此菜外焦里嫩，無湯無油，每个蝦均首尾相連，动一个則全盤皆动，但又不是一个餅，这就是袁厨师炒蝦仁的特殊之处。

---

① 袁兆麟厨师自幼即随其父名厨师袁法学艺，从清光緒年間以来，即在济南市兴城楼、百花村、源兴楼等飯店以及北京、天津、沈陽、西安等地各名菜舘任厨师，对山东菜的烹調有丰富的經驗。他的烹制特点是遵循旧法，講究色、味和火候，専以奶湯和清湯調味，不用味之素，因而自成一派。特别是他之"炒蝦仁"与众不同，一望而知为袁所作，顧客盛讚为"袁家菜"。

五五、面包爆虾仁

(一) 原　　料

净蝦仁	六兩	鷄蛋清	半个
团粉	四錢	面包	三兩
精鹽	一分	清湯	半碗
料酒	少許	植物油	六兩(耗二兩)
醬油	四錢		

(二) 制作方法

1. 將面包去皮切成指甲大小的薄片。蝦仁放入碗內，放入蛋清、精鹽和团粉二錢拌匀。

2. 將油用旺火燒开，將面包片放入鍋內，炸至呈黃色时撈出。另換植物油燒开，將拌好的蝦仁下入鍋內，用手勺攪动，成塊者即用手勺撥开，至蝦仁呈現淺紅色时撈出，倒去植物油，仍將蝦仁倒至鍋內。

3. 清湯放入鍋內，將醬油、料酒、团粉二錢攪匀后，放入鍋內，开起后倒入炸好的面包片拌匀即成。

(三) 特　　点

此菜面包焦脆，蝦仁鮮嫩。

五六、蜜腊蓮子

(一) 原　　料

水發蓮子	十二兩	冰糖	七兩
白蜜	一兩	桂花醬	三分
猪油	少許		

(二) 制作方法

1. 用砂鍋放入清水兩茶碗，加入冰糖煮开后，撇去表面的黑色杂質，放入水發净蓮子，用微火燉煮，至湯快干时，放入白蜜、桂花醬盛入碗內。

2. 制作时糖不宜太多，太多了蓮子不烂，但糖少蓮子容易开花。

(三) 特　　点

香甜适口，入口即烂。

五七、大燒魚

（一）原　　料

黃河鯉魚	一条（一斤）	植物油	一斤（耗三兩）
醬油	六錢	甜面醬	一錢
白糖	一錢	清湯	半碗
葱姜末	少許	料酒	三錢

（二）制作方法

1．將魚去鱗，取出五臟，挖去兩腮，洗淨，用刀每隔七分寬，在魚的兩面斜划一刀，深度約四分左右。

2．將油用旺火燒开，將魚放入鍋內炸至呈現黃色时撈出。另用植物油一兩燒热，放入葱姜末，白糖，炒至糖沫浮起發黃时，放入甜面醬拌勻，至無水汽时加入料酒，醬油，再放清湯，而后將魚平放鍋內用微火煨燉，燉至湯去一半时，用手勺將魚翻轉，繼續煨燉至全部湯汁浸入魚內即可。

（三）特　　点

此菜魚嫩味美，清香可口。

五八、松子豆腐

（一）原　　料

南豆腐	一斤	白糖	四兩半
深色醬油	八錢	植物油	一兩半
清湯	半碗	松子末	少許
火腿末	一錢		

（二）制作方法

1. 將南豆腐切成五分見方的小塊，放至鍋內用开水汆，汆至豆腐漂于水面时捞出，空去水分，放到砂鍋內。

2. 將植物油燒开，放入白糖半兩，炒至糖色微紅时，放入深色醬油，清湯，再加白糖四兩、松子末、火腿末，倒入砂鍋內用微火燉，至湯將干时即成（此时豆腐里外顏色一样，盛入碗內后油吱吱声好久不停）。

（三）特　点

此菜清香嫩甜，味美可口。

五九、九轉大腸[1]

（一）原　料

猪肥大腸	三条	植物油	一斤（耗二兩）
深色醬油	八錢	醋	八錢
白糖	四兩	料酒	少許
葱姜蒜末	少許	胡椒面	少許
肉桂面	少許	花椒油	少許
芫荽末	少許	白礬	五錢

（二）制作方法

1. 將大腸去瘦留肥，先用白礬撒佈在大腸上，用手搓洗，去其髒气，用清水洗淨（洗时腸內脂肪不可去淨）。然后將腸的兩端用麻繩捆住，在清水內煮烂，捞出再放入凉水內洗淨，切成長六分的小塊。

2. 用旺火將油燒热，將切好的大腸放入，炸至肉呈焦色紅时，將油瀝出，放入清湯（漫过大腸）、深色醬油、醋、料酒、白糖用微火燉至湯汁將干时，放入葱末、蒜末、胡椒面、肉桂面、花椒油拌匀，盛在碗內，再撒上芫荽末即成。

（三）特　　点

此菜五味俱全，肠爛适口。

---

① 九轉大腸是山东名菜，有兩种作法，本書除介紹張继兴厨师所制以外，这里又介紹了袁厨师的制法。另外，在中国名菜譜第三輯中所介紹的全聚德的九轉肥腸，其制法虽系以山东制法为宗，但已有改变。

六〇、油潑豆芽

（一）原　　料

菉豆芽	五斤（用五兩）	韮菜	五斤（用一兩）
香油	三斤（耗一兩）	精鹽	二錢

（二）制作方法

1. 將菉豆芽長短相等（長一寸）、粗細相等（粗大者好）者挑出五兩，摘去根头，洗淨空干。韮菜剝去韮叶和外皮，取出中間綠心（共嫩叶三个后端相連，上下重叠，狀如鴨舌），选其長短相等者（約一寸）摻入豆芽，放入漏勺內。

2. 將香油燒热至冒青烟时，用手勺舀着热油，均匀地澆在豆芽上，油随漏随澆，約澆四、五遍，至豆芽燙去豆气，韮菜燙去韮性时，空干油，倒至盤內拌入精鹽即成。

3. 澆油时須注意油的热度和次数，澆的过多則韮叶燙焦，豆芽發黃，过少則豆性及韮性不去。应特別注意色澤，保持豆芽嫩白，韮菜鮮綠为佳。

（三）特　　点

此菜为夏季食用的小菜，不用鍋炒，味清香而脆，翠白相間，色澤鮮明。

六一、糖醋鯉魚

（从六一到六七共七种菜根据济南市彭珂厨师①烹制經驗整理）

(一) 原　料

黄河活鯉魚	一条（一斤半）	植物油	三斤（耗五兩）
洛口醋②	一兩	料酒	五錢
面粉	四兩	醬油	一兩
湿团粉	二兩	白糖	四兩
水發木耳	一錢	水發筍尖	一錢
荸薺	一錢	葱姜蒜絲	一錢
精鹽	五分	清湯	六兩

(二) 制作方法

1．將魚刮去魚鱗，开膛取出五臟，挖去兩腮，每隔八分远鍥一刀，先直鍥五分深时，再斜鍥六分深。然后提提魚尾使刀口張开，將精鹽撒入刀口內稍醃，再將干面粉向各刀口撒匀，兩手分别拿住魚头和魚尾向面粉上反复沾匀。

2．將植物油倒入鍋內，用旺火將油燒沸，手提魚尾放入油內（必須掌握油的热度，凉則不易上色，魚尾不能翹起；过热則外糊焦而內肉不熟），其刀口立即張开。此时用鍋鏟將魚托住（以免沾鍋有碍魚的完整），二分鐘后用鏟把魚推向鍋边，魚身即成弓形，魚脊朝下，炸二分鐘，翻过来使魚腹朝下再炸二分鐘。然后把魚身放平，用鏟將魚头按入油內，魚尾翹起再炸二分鐘。共需八分鐘炸透，呈現金黄色时，取出摆在盤內（如圖 4）。

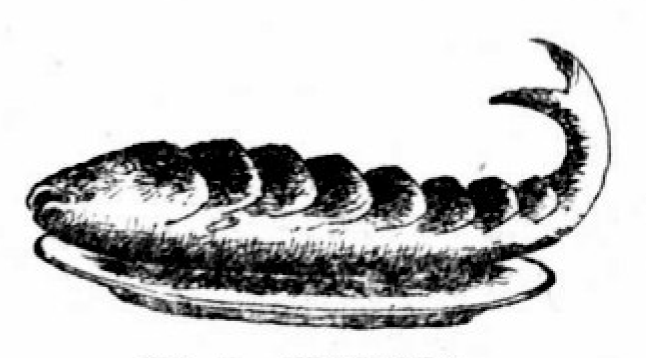


圖 4　糖醋鯉魚

3．將植物油二兩燒热，放入葱、姜、蒜末，再烹入洛口

醋，同时加入調好的混合配料、水發木耳、筍尖、荸薺（入开水川过，把筍尖、荸薺切成薄片）、高湯、料酒、白糖、湿团粉等，燒沸成芡，快速出勺，澆到魚上，其汁冒泡有吱啦声即成。

4．按照济南習慣，魚肉吃完后，留下魚的头尾，可以作一碗味美适口的"砸魚湯"。其作法是：將盤內剩汁及头尾放入勺內，用鉄勺將魚头砸碎（大魚骨挑出不用），再放清湯十二兩。把洛口醋一兩，芫荽、青蒜末各一錢，胡椒面五分均放入空碗內。至湯煮沸后倒入即成。此湯香气撲鼻，有酸甜香辣咸五味調和之美。

（三）特　点

此魚生于黃河深淵，头尾金黃，全身鱗亮。此菜味香酥酸甜，微咸，魚肉嫩，夏天更嫩，最为鮮醇适口。为济南市洛口鎭黃河鯉魚的有名吃法。

---

① 彭珂原在济南市洛口鎭繼鎭园飯庄（已歇業）任厨师，有五十余年烹調經驗，特別对烹制黃河鯉魚有專長。

② 洛口醋：洛口鎭在济南市北黃河南岸，所制醋采用高梁加黃米为原料，釀成后經过三个伏天日光的曝晒，名为"三伏老醋"。其顏色如同黃河水一样，味道醇厚，酸而微甜，醋香甚濃。

六二、鴛鴦魚扇

（一）原　料

黃河鯉魚	一条（一斤左右）	植物油	一斤（約耗三兩）
醬油	一兩	精鹽	三錢
味之素	二錢	料酒	五錢
葱姜絲	二錢	白糖	一兩
湿团粉	五錢	清湯	十兩

（二）制作方法

1．鯉魚剁去魚鱗，剖出五臟，挖去兩腮，剔去魚脊的大骨，割去魚尾。从魚脊切分兩扇。將正面划上八刀，深二分，再用水洗凈粘液，放入油鍋內（微火）过油，先炸正面（約一分鐘），再炸里面（約一分鐘），取出。

2．把植物油五錢燒热，加入清湯五兩、醬油一兩、料酒二錢半，葱姜末一錢、白糖一兩，再將一扇魚入勺燒透（約五分鐘），而后取出摆到盤子的一边。湯內加湿团粉二錢半勾芡，澆到魚的身上。

3．再把植物油五錢燒热，加入清湯五兩、精鹽三錢、料酒二錢半、味之素二錢、葱姜末一錢，把另一扇魚放入，燒透后取出摆在盤中另一边。湯內加湿团粉二錢半勾芡，澆到这一魚扇上即成。

（三）特　点

此菜是一魚兩吃，其色味均不同：一扇紅色，味咸甜，一扇白色，味香咸。二扇並排摆在盤中，因而命名为鴛鴦魚扇，系济南名菜。

六三、雪花鴨肝

（一）原　料

鴨肝	四兩	料酒	五錢
味之素	二錢	鷄蛋清	一兩
精鹽	五分	干团粉	五錢
面粉	二錢	猪油	一斤（耗二兩）
細面包末	一兩		

（二）制作方法

1. 先將鴨肝洗凈，片成十六片半分厚的薄片，加精鹽稍醃。

2. 將料酒、鷄蛋清、干团粉、味之素、面粉調匀成糊，把鴨肝片的兩面均沾上糊，再在一面沾上面包末。

3. 把油勺放到旺火上，油热后將鴨肝一片片地放入炸透（約二分鐘），取出有面包末的一面朝下，掛白糊的这一面朝上，整齐地摆在盤內即成。

（三）特　　点

此菜一片兩色，味道香醇，軟而不膩，系济南名吃。

六四、云片猴头

（一）原　　料

干猴头①	三兩	火腿	二兩
水發冬菇	二兩	水發筍尖	二兩
醬油	五錢	味之素	三錢
料酒	五錢	清湯	四兩
湿团粉	三錢		

（二）制作方法

將干猴头用沸水燜一小时后取出洗凈，与冬菇、火腿筍尖等皆片成半分厚的薄片，像魚鱗式地一層層地摆在碗中，正面朝下。然后再把醬油、味之素、料酒、清湯調匀倒在猴头碗中，上籠用旺火蒸兩小时取出，泌出湯后，翻扣在盤內（正面朝上）。再將泌出之湯倒在勺內燒沸，加湿团粉勾芡，澆在猴头上面即成。

（三）特　　点

此菜味清香，脆而鮮嫩，食之不膩，有紅、黃、白、黑

四种颜色，很美观。

① 猴头也名猴菜，是生在树槎間的一种菌类。皮外生有黄色的茸，体积与形象均近以猴子的头。以吉林产者为最佳，洛陽产品次之。

六五、丁 香 虾 仁

(一) 原　　料

鮮青蝦仁	半斤	猪腰	四兩
溼团粉	二兩	鷄蛋清	五錢
醬油	五錢	精鹽	一錢
料酒	五錢	味之素	三錢
猪油	一斤(耗一兩半)	清湯	一錢

(二) 制作方法

1. 先將猪腰切为二扇，去淨腰臊，切成二分見方的塊。每塊中間用刀划一"十"字，用沸水川过，撈出空淨水。

2. 將油勺放在旺火上燒至九成热时。一手端青蝦仁(以济南小清河的青蝦为佳，剝去外壳)、一手拿鉄筷將蝦仁撥入油內，用鉄筷速攪快翻。当蝦仁呈現金黄色时，連油倒在笊籬上，紧接將蝦仁和腰丁倒入勺內，随即將調成汁之料酒、味之素、醬油等加入，在旺火上接連顛翻数次即成。

(三) 特　　点

此菜吃时香醇脆嫩，味美适口。

六六、火 爆 燎 肉

(一) 原　　料

猪臀尖肉(去皮)	十二兩	醬油	一兩
甜面醬	五錢	料酒	五錢

香油	三錢	葱姜絲、蒜片	共一錢
植物油	二兩		

(二) 制作方法

1. 將猪肉洗净，剝去皮，片成長一寸半、寬八分，厚半分的薄片，放到盆子里，加葱絲、姜絲、蒜片、深色醬油、甜面醬、香油和料酒拌勻醃約十分鐘。

2. 爐火生到十分旺时，坐上勺，加植物油二兩(油不能过多过少，过多则不易燃着，过少则易將肉片燎焦，所以必須准确地掌握用油的数量)，待油燒到十二成热时，立即將調好肉片傾入。这时火苗沿鍋沿直上，引燒鍋里油，火苗高达二尺多高，必須急速用手勺撥动肉片，並很快地顛动勺，使肉片在这火势熊熊的沸油中半燎半炒，約三分鐘取出，与大葱、甜面醬同吃。

(三) 特　点

此菜香嫩味美，略帶燎糊的焦味，顏色紫紅，为佐酒佳肴。此菜制作时火要大油要热，技术要求較高，同时操作者双臂須用布裹住以免灼伤。

六七、松子肚卷

(一) 原　料

猪肚	一个(一斤半)	帶皮猪肉	三斤
五香面	五分	松子	二兩
醬油	半斤	精鹽	二兩
葱姜	一兩		

(二) 制作方法

1. 先將猪肚放入鍋內，加水煮沸，五分鐘后撈出，將肚翻过，加白矾和鹽，用兩手紧搓，去净粘液，再用净水刷净。

把猪肉切成長一寸，寬五分、厚二分的条，每条均帶有肉皮，灌入肚內，煮后切时肚里即呈現金黃色的肉冻。

2. 把五香面、松子、醬油、精鹽、葱姜絲拌匀，裝入肚內，用竹籤將开口处别住，下入醬湯鍋內。此湯用清水二十斤、深色醬油二斤、大鹽一斤制成，每次可煮肚五个，以后可繼續使用。用微火煮四小时，撈出放在木盤上，用一尺見方的白布將肚包住，上复一平板，再压上二十斤左右的石头將肚压平（使易于切片）成为扁形即成。

(三) 特　点

此菜吃时切成薄片，色分紅白，味美适口，最适于下酒。

六八、琉璃肉

（从六八到七三共六种菜根據济南市刘永庆厨师①烹制經驗整理）

(一) 原　料

猪臀尖肉	半斤	鷄蛋	一个
白糖	四兩	植物油	一斤(耗二兩)
干团粉	一兩	香油	一兩
面粉	少許		

(二) 制作方法

1. 猪肉切成一分半見方、長一寸的肉条，放入鷄蛋、团粉、面粉拌匀。

2. 將油用旺火燒至 80 度热时放入肉条，炸至呈現金黃色和肉条起酥时撈出。

3. 另將香油放至勺內，用慢火燒溫后放入白糖，熬至起紅泡时（火要适中不可过大，动作要快，否則易苦）放入炸好的肉条，拌匀后倒至盤內，晾涼后即可食用。

（三）特　　点

此菜外皮光亮，酥脆香甜。

① 刘永庆厨师自十五岁即在济南随名厨师馮德林学習烹調技艺，后在济南百花村、东魯飯庄、洪源楼等著名飯店担任厨师达三十余年，經驗丰富，特别对講求火候的名菜如爆炒、湯爆、蜜炙等方面有独到之处。

六九、炒腰花

（一）原　　料

猪腰子	六兩	水發筍片	一兩
水發木耳	一兩	植物油	半斤（耗一兩）
水团粉	半兩	嫩青菜（隨季节选用）	少許
荸薺	一兩	醬油	五錢
醋	五錢	精鹽	少許
葱姜蒜	少許		

（二）制作方法

1．將腰子剝去外皮，用刀从中片成兩扇，去淨腰臊，洗淨后，用刀在片开的一面鍥成一分寬的斜十字花紋，再切成寬五分、長一寸的小塊（炒熟后即卷成麦穗狀），放入团粉，精鹽拌勻。

2．將木耳摘去根。荸薺去皮切成薄片。青菜在开水內燙熟。葱、姜、蒜切成細末。

3．用旺火將油燒热，放入猪腰，用手勺撥散后，随即撈出，动作要迅速。再把油三錢放入鍋內燒热，放入葱姜蒜末，稍炒后，再放入荸薺、筍片、木耳、青菜，随即烹醋，放入醬油、清湯和团粉少許，炒后再放入腰子拌勻即成。

（三）特　　点

此菜香嫩色美，宜于下酒。

七〇、烩鴨胰

(一) 原　料

鴨胰	二兩	水發玉蘭片	二兩
火腿	一兩	水發冬菇	一兩
团粉	少許	醬油	五錢
香油	五錢	花椒油①	少許
味之素	少許	葱	少許
清湯	一碗	料酒	少許

(二) 制作方法

1. 將鴨胰洗淨，放入鍋內稍煮，水开后立即撈出，放入湯碗內。玉蘭片切成一分寬的薄片。冬菇切成長一寸的扁条。

2. 將清湯在鍋內燒开，放入冬菇、玉蘭片、醬油、火腿、料酒、味之素、精鹽少許，开鍋后放入团粉、花椒油制成乳汁，倒人鴨胰碗內即成（欲吃酸辣时則加入胡椒面、醋少許）。

(三) 特　点

此菜肉質軟嫩，湯鮮味美，既好吃又美观。

---

① 花椒油：香油在鍋內燒热后，放入花椒、葱末稍炸后，撈出花椒葱末即成。

七一、炸灌湯丸子

(一) 原　料

瘦猪肉	六兩	鷄蛋清	一个
面包	二兩	植物油	一斤(耗三兩)

高湯冻子①	二兩	干团粉	一兩
五香面（花椒面辣醬面均可）	少許	精鹽	少許

(二) 制作方法

1. 瘦猪肉剁成肉泥，放入鷄蛋清、团粉、精鹽攪拌均匀。高湯冻子切成二分見方的小塊。面包去皮搓成細末。

2. 取肉泥約五錢，包入高湯冻子一塊做成直徑約七分的丸子，放入面包末內使它沾上一層。

3. 將植物油燒至50度热（油的溫度最高不能超过80度热），把丸子放入油內，炸至呈現黄色即可。

4. 吃时蘸用五香面。

(三) 特　点

此菜色黄味美，外皮酥脆，內帶高湯，有特殊風味。

---

① 高湯冻子：系用猪肉皮在高湯內煮烂后，將肉皮取出，湯冷却后即成。

七二、黄葱燒蹄筋

(一) 原　料

生蹄筋	五兩	植物油	一斤（耗三兩）
大葱	五兩	深色醬油	一兩
湿团粉	二錢	清湯	一碗
白糖	三錢	料酒	少許

(二) 制作方法

1. 將蹄筋用碱水刷洗干淨，放至溫油內（五成热）用微火炸（火大則外面起炮，內部發硬不烂）。蹄筋入油后漸漸縮小，炸至蹄筋漸漸脹至原来長短撈出，放至开水內煮烂。再用水洗淨，並去淨兩端所帶的干肉。

2. 用油一兩燒开，放入白糖三錢，炒至糖發紅时，放

入蹄筋，炒至上色后，放深色醬油五錢、清湯半碗，用微火燉至湯將干时倒入盤之一边。

3. 葱剝皮后，切成長二寸的小条，放入热油內炸至色变黃时撈至碗內，加深色醬油三錢、料酒少許，放入籠內蒸烂后倒在蹄筋的一边。

4. 用清湯半碗、深色醬油二錢燒开后，用湿团粉勾芡，倒入盤內即成。

(三) 特　点

此菜葱香筋烂，味美可口。

七三、炸面包鷄塊

(一) 原　料

雛鷄	二只	植物油	一斤(耗油三兩)
面包	四兩	醬油	五錢
鷄蛋	一个	团粉	一錢
精鹽	二錢	料酒	少許
花椒粉	少許		

(二) 制作方法

1. 將雛鷄鷄脯、鷄腿剔去骨头，用刀在肉的兩面鏟成十字花紋，再切成核桃大小的小塊，用精鹽、醬油、鷄蛋、团粉、料酒拌匀。

2. 面包去皮搓成細末，放入盤內，然后將拌好的鷄塊放入面包末內，使沾上一層面包末。

3. 用旺火將油燒热，放入鷄塊，炸到外焦色黃时撈出，撒上花椒粉即成。

(三) 特　点

此菜外焦里嫩，味美可口。

七四、把 子 肉

（根据济南市紀振华厨师①烹制經驗整理）

(一) 原　料

猪　肉(硬肋)	十斤	深色醬油	二斤半
五香面(用布包)	五錢	葱 姜 塊	共二兩
冰　糖	四兩	清　水	六　斤

(二) 制作方法

1. 先將猪的硬肋取下，然后用刀剔淨肋条，將肉的周圍切齐（此肉五花肥瘦）。再用镊子將毛拔净，用刀刮淨肉皮的粘液，切成長一寸半、寬一寸二分、厚四分的長条，每斤淨肉切八塊。每塊均用晒干的大明湖的蒲菜外皮（用溫水浸軟）捆好。

2. 將已捆好的肉用水洗淨后，連洗肉的水（內有脂肪）一齐放入鍋內，在旺火燒沸后，即把肉撈出。再把鍋里的湯燒沸，撇去浮沫，加醬油、五香面、葱姜塊、冰糖，再把肉放入鍋內，上复鉄盆，用旺火煮沸后，再端到微火上燉（約二小时），其肉即烂。然后將浮油撇出（使吃时不膩口），把肉捞在盆里。再把湯燒沸清去浮沫，倒入肉盆內。临吃时再加热，以免肉在鍋里燒的过烂。

(三) 特　点

此菜肉肥湯好，色澤鮮潤，有櫻桃般紅色，气味清香，宜于热吃。凉食不香，就大米飯吃最佳。

---

① 紀振华原是济南市大观园赵家干飯舖的厨师，以擅長制把子肉聞名。他所制的把子肉，香烂味美，風行历下，特加以介紹。

七五、燒面筋

（根据济南市李寿堂厨师①烹制經驗整理）

（一）原　　料

水面筋(蘼花式)	半斤	水發玉蘭片	五錢
去皮荸薺	五錢	水發蓮子	一兩
水發白果	五錢	桂花醬	五分
白糖	半斤	甜面醬	二錢
植物油	二斤(耗一兩半)	湿团粉	二兩
花椒油	三分	糖色	一錢

（二）制作方法

1. 將水面筋撕成条（長一寸半），再把甜面醬、湿团粉倒入拌匀。

2. 將植物油燒八成热时，把面筋下入，炸至棗紅色即撈出。

3. 將勺放在旺火上，放入清水（約半斤），再加糖色、桂花醬、白糖，燒一分鐘后，再把玉蘭片、蓮子、白果、荸薺（用沸水川过）和面筋一起倒入勺內，顛翻数次，見燒至湯稠时，加花椒油，倒在盤中即成。

（三）特　　点

此菜味美香甜，色澤光潤，适于佐酒。

---

①李寿堂是济南市市中区江家池滙泉樓的厨师，以擅長燒面筋聞名。特加以介紹。

七六、烤鴨条

（从七六到七八共三种菜根据济南市張洪恩师厨①經驗整理）

（一）原　　料

鮮豆腐皮	四十五張十兩	香油	四兩

醬油　　　　　　三兩

(二) 制作方法

1．先將鮮豆腐皮四十二張切成絲，再横切成三分長的段，加醬油、香油拌匀。

2．鮮豆腐皮三張每張刷上醬油和香油后，叠在一起，把拌好的豆腐皮絲放在中間，卷好。

3．用柏木鋸末燻烤：爐子內燒鋸末，爐子上有鉄箆，將“鴨条”放到鉄箆上，上边用鉄盆扣严，燻烤至呈現紫黃色即成。

(三) 特　　点

此菜外焦里嫩，味香質酥。

---

① 張洪恩系济南市历下区攤商，以擅長烹調清素筵席聞名。他所制素菜系祖傳，技艺高超，能制成鷄、鴨、魚、参狀，味美色艳，别有風味。特选擇三种加以介紹。

七七、五香面筋

(一) 原　　料

水面筋(过好油的)	一百塊	醬油	一斤
香油	四兩	五香面	一兩

(二) 制作方法

1．先將水鍋放在旺火上，水沸时即將面筋放入，用勺輕翻数下，即撈出，再上籠蒸半小时。

2．面筋蒸后放入醬油、香油、五香面，反复顛翻拌匀，使調料浸入面筋即成。

(三) 特　　点

此菜味道醇香，为佐酒佳肴，是济南素菜中之名吃。

七八、黃蘑鷄

(一) 原　　料

干黃蘑	一斤	植物油三斤	（耗十三兩）
醬油	十兩	五香面	一兩
精鹽	一兩		

(二)制作方法

1．先將黃蘑用沸水泡好，再撈出用鹽滷去菌气，逐个將蘑把摘去洗淨（水見澄清时洗淨），再撕成片放入盆內，加醬油、五香面調拌均匀。

2．再將植物油三斤下勺用旺火燒热，黃蘑分五次下勺炸（約耗油十三兩）至色道見黃即成。

(三) 特　　点

此菜形同鷄肉絲，味美香咸，多食不膩。

七九、干炸赤鱗魚

（从七九到八八共一〇种菜根据泰安市①烹制經驗整理）

(一) 原　　料

大活赤鱗魚② 十条（約十二兩）		面粉	一兩半
植物油一斤半（耗二兩半）		花椒鹽	一錢
精鹽	五分	花椒料酒	三錢

(二) 制作方法

先用刀把赤鱗魚腹部破一小口，取出內臟，洗淨后，每条魚腹內放花椒一粒、精鹽少許，再把魚放入花椒紹酒內醃約五分鐘。然后取出沾上薄薄的一層面粉，放入溫油內炸約十分鐘即熟。油溫不能太高，否則外焦而內不熟，在油过热

时必須把鍋端离火位，慢慢的炸，炸成淺黄色即熟。吃时蘸花椒鹽。

(三) 特　　点

活赤鱗魚生命力很强，下油鍋炸后，还可以活动，故炸成活魚尾成弯形，魚肉非常嫩。死魚炸后魚身直，肉發硬。

---

① 泰山是我国有名胜地，遊覽的人很多，相应的飲食業很發达，烹調技术很高，加之还有赤鱗魚、山豆苗、鹿角菜等泰山特产和泰安“三美”——白菜、豆腐、水，所以有些菜很有名。名厨师有陈靜、曹延印等。

② 赤鱗魚又名石鱗魚，其分水翅上有紅边，魚鱗閃閃發金光者为金赤鱗，質量最佳；顏色發青、黑者为青赤鱗和草赤鱗，質量較次。此魚仅产泰山上深泉塘石崖中，以魚虫为主要食料，山后黃溪河、山前黑龙潭所产較多。此魚的特点，第一是脂肪特多，在夏天將魚釣出置于石上，經太陽晒后，即只剩一張魚皮与一攤油；第二是沒有一点腥味；第三是产量少，不易捕捉。这种魚一般只能長到三寸長，有鋼笔桿般粗，天冷魚不出水，故夏天才能捕食，因此不仅是泰山特产，且是一种非常名貴的食品。

八〇、青氽赤鱗魚

(一) 原　　料

大活赤鱗魚	十条（約十二兩）	清湯	一斤半
花椒紹酒	二錢	醬油	二錢
精鹽	半錢	姜末	一錢
醋	二兩	胡椒粉	一分

(二) 制作方法

先把活赤鱗魚破腹取出五臟，洗淨后用开水煮熟，撈出放在大湯碗內。同时把好清湯放在勺內，加花椒紹酒、醬油、精鹽煮沸，舀入赤鱗魚碗內即成。吃时把醋加上碎姜末，制成“毛姜末”，分成四个小碟上桌拌食。

(三) 特　　点

此魚毫無腥味，湯魚均鮮美。湯色稍代黃色。

八一、奶湯白菜

(一) 原　　料

泰安白菜心①	一斤半	奶湯	一斤
猪油	一兩半	精鹽	八分
葱姜	各一塊	花椒紹酒	五錢
肥瘦火腿	一兩	鮮冬筍	三兩
冬菇	三兩		

(二) 制作方法

1．先將白菜心切成二寸多長的段，再用手撕成三分寬的条。在靠近根部的一段还需用刀稍划，才能撕破。撕的白菜比切的白菜外形美观，容易入味。

2．把油燒到五成热，放入葱姜片，油到八成热、葱姜片焦黃时捞出不用(即所謂"吃葱不見葱""吃姜不見姜")。随即把白菜在清水內涮一下，立即放入鍋內（用水涮的原因是避免白菜叶边緣焦黃难看），約五分鐘把白菜內所含水分炒干(这样才易吸收調料味)，加入花椒紹酒三錢和精鹽炒匀，再加入奶湯煮十分鐘，白菜就烂了。然后加花椒紹酒二錢，即可盛入大湯碗內。

3．火腿切成二寸長、五分寬、一分厚的薄長片，一边肥一边瘦（取其顏色一紅一白）共四片。冬筍剝去硬皮，切去根，再切成与火腿同样大小的片(四片)。冬菇用开水泡，每个用斜刀切成三塊。將这三种原料，一片火腿，一片冬菇，一片冬筍，相間的摆在白菜上面即成。

(三) 特　　点

此菜湯鮮美，有紅、白、黑、黄等顏色，白菜入口即化，特別好吃。

---

① 泰安大白菜

山东大白菜馳名全国，尤以泰安旧鎮村所产質量最佳，为泰安三美之一。此种白菜水分大，粗纖維少，味甜，吃到最后也沒有渣。白菜心是用此大白菜剝去大叶，所剩直徑約一寸半的菜心，用此作菜特別鮮嫩。

八二、珊瑚白菜

(一) 原　　料

泰安白菜心	一斤半	紅辣椒	三斤
水發冬菇	五錢	鮮冬筍	三兩
白糖	二兩	醬油	一兩
料酒	二錢	醋	五錢
香油	一兩半	精鹽	一錢

(二) 制作方法

1. 白菜心放在开水內燙三分鐘，至仅熟时撈出，加精鹽八分拌匀稍醃，再用手擠去水，使易于吸收調料。然后把每棵白菜直切成四半(根部还須多划几刀)，再横切成一寸半長的段，在盤內擺好。

2. 冬筍去皮和根，与冬菇、辣椒均切成一寸半長、一分寬的絲。把香油燒到三成热时放入紅辣椒絲、冬菇絲、冬筍絲炒二分鐘，再放白糖、醬油、醋、料酒、精鹽（二分）炒匀，加清水一兩半，燒三分鐘取出，蓋滿在白菜上即成。

(三) 特　　点

此菜有紅白黑几种顏色，有酸、甜、咸、辣多种滋味，吃起来特別爽口，凉吃更好。

八三、干炸豆腐丸子

(一) 原　料

泰安豆腐①	一斤半	蝦米	五錢
鷄蛋	一个	甜醬姜芽末	五分
葱末	五分	醬茎兰末	五分
香菜末	五分	花椒面	二分
精鹽	五分	干团粉	一斤半(耗二兩)
花椒鹽	一碟	糖醋汁②	一盤

(二) 制作方法

1. 先將豆腐上籠蒸十五分鐘，不可过久，否則豆腐內成蜂窩狀。蒸好后取出，扣存箅子上，空淨水。蒸的作用就是为了把豆腐內的水空淨，若不空淨，在炸时丸子內产生大量水蒸气易使丸子破裂。待豆腐冷却后放在盤內加鷄蛋、蝦米（先用开水泡，再剁成碎末）、甜醬姜芽末（沒有时，可用姜末加甜面醬少許拌勻来代替）、葱末、醬茎兰末、香菜末、花椒面攪拌均勻，然后用手挤成豆腐丸子，放在团粉內滾动，沾滿团粉不要漏出豆腐，否則在炸的时候鼓出来形狀不美观。

2. 把油燒到八成热（此时油太凉，則丸子易散，炸不成个；油太热則易焦，需將油鍋端在微火上或放在鍋圈上），將豆腐丸子放入勺內炸，並加以掂动，用鏟子將丸子輕輕地撥动，隨即用笊籬撈出，晾一、二分鐘，再放入溫油內，油鍋仍置旺火上。此时丸子遇热則慢慢脹大，三、四分鐘后丸子周圍約脹大一分，至呈金黃色时撈出。为什么在炸二分鐘后要把丸子撈出晾一下呢？因为这时油溫升高，很容易把丸子的皮炸焦，而不能脹身，吃起来發死而不嫩，晾过以后，丸子內的水分慢慢滲出，使丸子皮濕軟，遇热則能脹身。这

是炸豆腐丸子，作到外焦里嫩的一个重要操作。

吃时蘸花椒盐或糖醋汁均可。

(三) 特　　点

制作豆腐丸子需有較高的技术，弄不好就炸不成丸子，或把丸子炸得太死，而不好吃。泰安厨师对豆腐丸子的制作有独到的研究，加上采用泰安豆腐作原料，調料使用得宜，因而外焦里嫩，味道特美。

---

① 泰安豆腐：这是“泰安三美”之一，因其磨漿細，点漿的技术很高，故極細嫩，含水量大，每一百斤豆子可作豆腐六百斤左右。用手掂起一塊豆腐来，殘顫而不破裂，人称“泰安神豆腐”。

② 糖醋汁：先將植物油一兩半燒热，用葱、姜、蒜末少許熗鍋，再放白糖（二兩）烹上醋（半兩），隨將醬油（一兩）、清水（六兩）、团粉（半兩）調匀放人勾芡即成。

八四、鍋 燭 豆 腐

(一) 原　　料

泰安豆腐	一斤半	鮮蝦仁	二兩半
鷄蛋	二个	精鹽	四分
团粉	一錢	料酒	三錢
葱姜末	二分	醬油	三錢
面粉	三錢	猪油	一兩半
味之素	五分	清湯	一兩

(二) 制作方法

1. 豆腐切成一寸半長、七分寬、三分厚的骨牌块，共三十六块。把鷄蛋打破，取出蛋清，攪至起泡。把鮮蝦仁切成米粒大小的粒，加精鹽（三分）、团粉、料酒（一錢）、用力攪打，至有粘性为止。

2. 把豆腐按直三块、横六块排好，平鋪在盤內，把調

好的蝦餡均匀地抹在上面，再把剩下的十八块豆腐整齐地蓋在上面。然后上籠蒸十分鐘取出，扣在新布上灑淨水，將鷄蛋黄、料酒（一錢）、精鹽（一分）、味之素和面粉攪成蛋黄糊，先在大盤內抹上一層蛋黄糊，随后將空淨水的豆腐放在上面，再在豆腐上抹上一層蛋黄糊。

3．把勺放在微火上，猪油五錢均勻地淋滿勺內，將豆腐整个地放入。煎至底部成淺黄色时顛勺，把豆腐整塊地翻过来，随即將清湯、醬油、料酒（一錢）調匀烹入，並用大盤蓋住，燜至汁尽，翻扣在盤內即成。

（三）特　　点

此菜非常鮮嫩，顏色白黑透黄，有濃厚的蝦鮮味。

八五、水晶豆腐

（一）原　　料

泰安豆腐	三斤	辣椒油	酌量
蒜　泥	酌量	醬　油	酌量
蝦　油	酌量	韭菜花醬	酌量
姜　末	酌量		

（二）制作方法

把豆腐切成一立方寸大小的塊，放在清水內用旺火煮沸，再用微火煮几分鐘，盛在大湯碗內上桌。將豆腐撈出蘸上辣椒油、蒜泥、醬油、蝦油、韭菜花醬、姜末等食用（可按各人口味选擇調料）。

（三）特　　点

此菜很嫩，而簡單易做。

八六、炒豆腐腦

(一) 原　　料

泰安豆腐	一斤	蝦米	半兩
葱姜蒜末	一錢	芫荽末	一錢
猪油渣	二兩	醬茎兰末	二錢
醬油	一兩	料酒	二錢
团粉	三錢	清湯	二兩
味之素	五分	花椒油	一兩
猪油	一兩半		

(二) 制作方法

把豆腐上籠蒸十分鐘（用开水稍煮亦可），取出空淨水，如果豆腐較老时还須切成指甲般的薄片。猪油下勺用旺火燒到三成热，放入葱、姜、蒜末和蝦米末（蝦米用开水泡透，剁成末）稍炸，放入豆腐与猪油渣（需嫩的，並剁碎）、醬茎兰末炒二分鐘，再把醬油、料酒、清湯調勻傾入勺內，沸后即舀在盤內，再淋上花椒油即成。

(三) 特　　点

此菜顏色有青有白，豆腐很嫩，非常好吃。

八七、炸 山 豆 苗

(一) 原　　料

泰山山豆苗	一兩半	面粉	一兩
鷄蛋	一个	白酒	一分
精鹽	三分	猪油	一斤半(耗一兩半)

(二) 制作方法

把山豆苗掐成一寸多長的段，鷄蛋、面粉、白酒、精鹽攪成糊。把猪油燒到六成热时，將山豆苗沾上鷄蛋糊下油炸二分鐘，至呈深黃色，形如小树枝即成。

（三）特　点

泰山山豆苗是泰山上野生的一种植物①，形狀象豌豆苗，但系根生，清明节后長到四寸長时采食，非常嫩，經油炸后其味酥脆，有清香味。

---

① 另有蝴蝶藍，也是泰山上一种特产野菜，叶長色青，花如蝴蝶，藍色，味清香，吃法与山豆苗同。

八八、奶湯鹿角菜

（一）原　料

鹿角菜	半斤	奶湯	十兩
猪油	一兩半	精鹽	五分
料酒	二錢	团粉	二錢
味之素	四分	葱姜	各一片
菉豆	三十粒		

（二）制作方法

先將菉豆加清水一斤煮沸，把菉豆撈出不用。再把鹿角菜削去根洗淨，撕成碎片，放入菉豆湯中，煮沸撈出。因鹿角菜系野生植物，唯恐沾上蛇虫等毒液，經菉豆湯燙后可以避免中毒。

用旺火把猪油燒热，放入葱姜片炸焦撈出，再放入鹿角菜，煼二分鐘，加入奶湯、精鹽煮沸，放味之素、料酒、团粉即成。

（三）特　点

此菜系泰山特产①，生長在泰山頂大石崖下，夏天暴雨

过后長出，大者有一斤多重，形如鹿角，又像鷄冠花，与口蘑的顏色相同，其味鮮美。

---

① 另外泰山还有一种名为雷震蛾的特产，在夏天雨前暴雷后長出，須立即采下，如見太陽即成棉絮狀，而不能食用。它生長在隐蔽的陰湿的石崖縫中，一般不易見到。吃法与鹿角菜一样，可作湯菜亦可炒食。

八九、龙鳳双腿

（从八九到九八共一〇种菜根据青島市春和楼①烹制經驗整理）

（一）原　料

猪網油	十兩	淨大蝦	六兩
猪瘦肉	五兩	淨鷄肉	三兩
洋葱	二兩	料酒	一兩
辣醬油	三兩	香油	三兩
胡椒面	少許	植物油	二斤（耗四兩）
鷄蛋	二个	团粉	二兩
鷄骨（每根一寸長）	十根	精鹽	二錢
味之素	五錢		

（二）制作方法

1．瘦猪肉切成一寸長、八分寬、一分厚的長方形片。大蝦洗淨，切成二分厚的薄片。鷄肉切成一寸長、八分寬、一分厚的長方形片。洋葱兩头用刀切去，剝去一層外皮，切成末。將猪瘦肉片、蝦片、鷄肉片、洋葱、胡椒面、料酒、香油、精鹽、味之素等用竹筷攪拌均匀做成餡，分成十份。將鷄蛋打开，拌入团粉二兩，攪成蛋糊。

2．猪網油（不要厚的，要用薄的），洗淨后，放在菜墩上，割成十張四寸長、三寸寬的長方形片。取網油一片鋪在案上，再取餡一份，擱在網油的一角，在網油片四边抹上一層鷄蛋糊。另取鷄骨一根摆在餡的一边，讓它有一半在網油

外，然后包起来象鷄腿一样（如圖5），包成十条，放在盤內，上籠蒸十分鐘左右（蒸透）取出，放在另一个盤內（因原盤

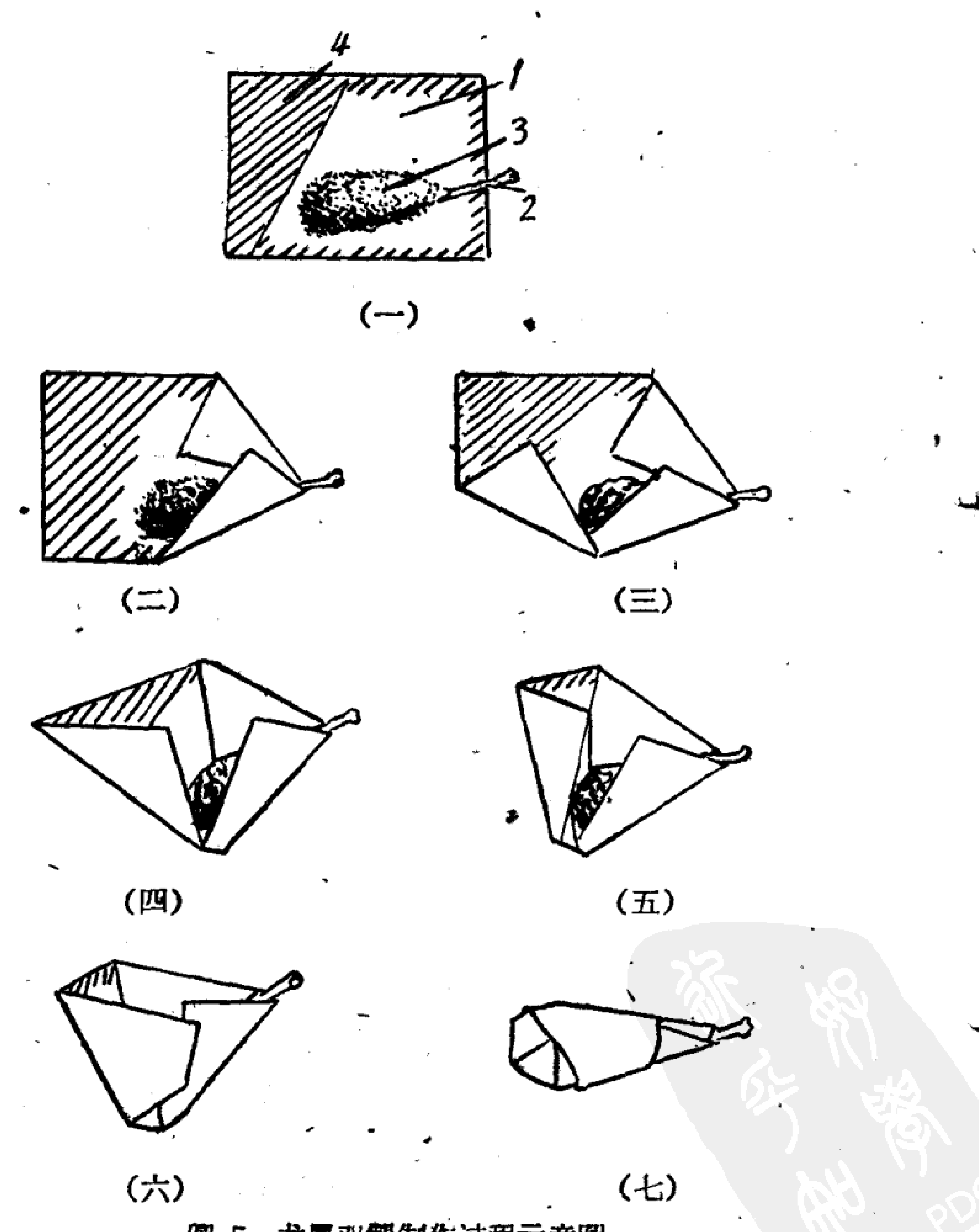


圖 5 龙鳳双腿制作过程示意圖

1—油皮；2—鷄腿骨；3—餡；4—鷄蛋糊。

內有湯，且热，不适于沾团粉糊）。將团粉三兩，加入清水三兩攪成糊。

3. 把勺放在旺火上，倒入植物油兩斤，油热后，將“鶏腿”沾好团粉糊，一个个地放入油內炸，至呈金黃色时撈出即成。

(三) 特　点

此菜顏色金黃，外焦里嫩，味道香而不膩，深得顧客称賞。为春和楼所最擅長的名菜之一。

① 春和楼是青島市最大的飯館，开業已有七十余年，專門制作筵席。該号厨师刘景倫有近四十年的烹調經驗，技艺精湛，为青島市有名厨师之一。其所制龙鳳双腿、玫瑰鍋炸、白扒排翅等菜，一向極为顧客所称賞。

九〇、薺菜黃魚卷

(一) 原　料

黃魚肉	三兩	肥猪肉	一兩
薺菜	一兩	荸薺	四个
葱姜末	少許	料酒	二錢
鶏蛋清	一个半	精鹽	五分
油皮	半張	小苏打	五分
团粉	五錢	味之素	三分
面粉	二兩	香油	二錢
植物油	二斤(耗二兩)		

(二) 制作方法

1. 將黃魚肉切成一寸長、半分粗的絲；肥肉切成菉豆芽般的細絲。荸薺削去皮后，切成魚肉絲一样的絲；薺菜洗淨，用开水燙一下，再用冷水洗淨，然后將水挤干切成末；同时加葱姜末、鶏蛋清(一个)、料酒、精鹽、香油、味之素

等用筷子攪拌均匀做成餡。將油皮半張切去硬边，放在菜墩上，將餡的一半倒在油皮上理成長条，卷起成指头粗的長卷。另將鷄蛋清半个和团粉攪成細糊，將卷好的黃魚卷边抹上細糊沾起后，用刀割下来。再把另一半餡放在剩余的油皮上，同样卷成卷（如圖6）。然后將長卷改刀，切成一寸長。再將面粉、苏打和清水三兩和在一起，用手抓匀（切不可用筷子攪，以免把面粉攪起面筋）。

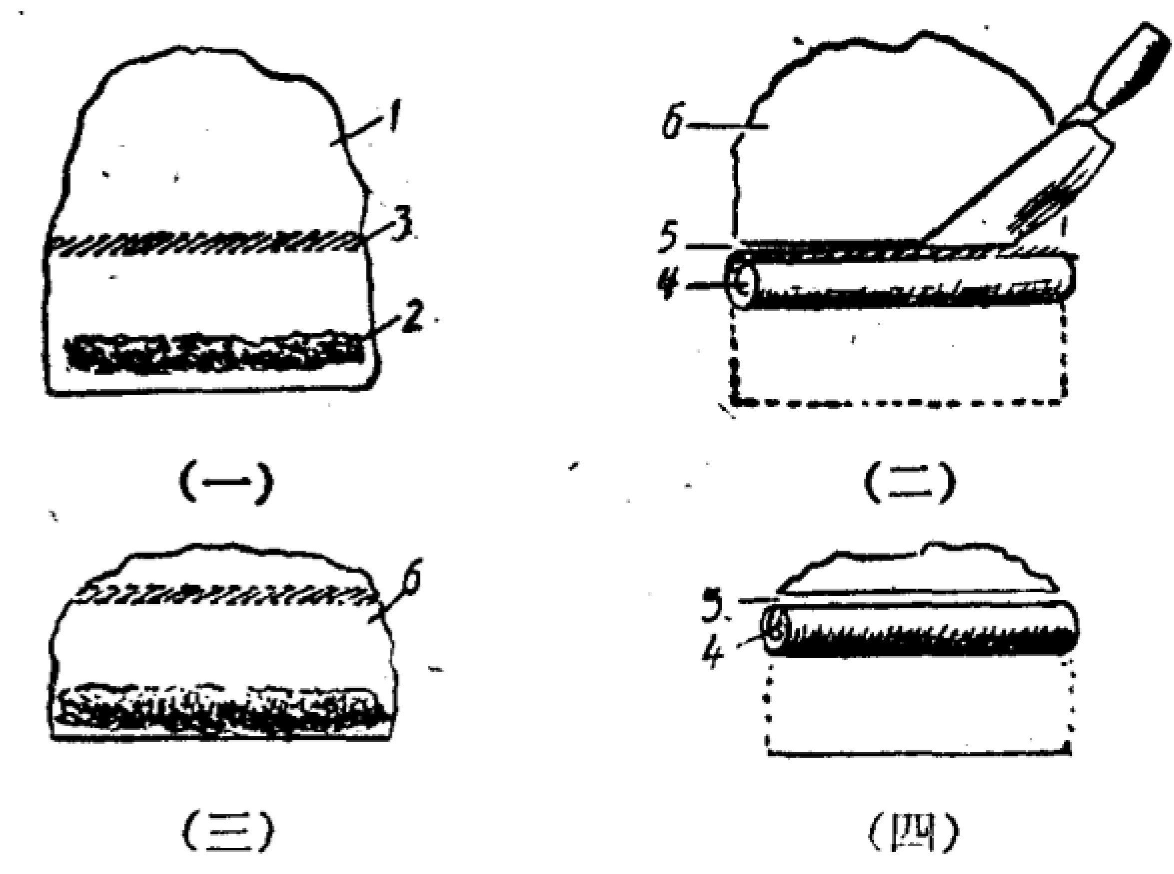


圖 6 薺菜黃魚卷

1—油皮；2—餡；3—面糊；4—卷；5—刀口；6—剩余部分。

2. 將勺放在火上，放入植物油二斤燒热，然后將黃魚卷沾上面糊放入炸透，炸成金黃色即成。

(三) 特　　点

此菜外焦里嫩，味美可口，別有風味。

九一、玫瑰鍋炸

(一) 原　　料

鷄蛋黄	四个	团粉	三兩
面粉	五錢	玫瑰醬	五錢
白糖	三兩	香蕉油	一滴

(二) 制作方法

1. 將鷄蛋黄用筷子攪烂，然后將团粉（二兩）、面粉和清水（十二兩）混合在一起攪匀，炒勺內放入一点水，將混合的蛋黄全部倒入勺內，在微火上勤攪，攪熟成糊狀。另备盤子一个，盤底先用清水打湿，將攪好的蛋糊倒在盤內，待凉后变成軟糕。面案上放团粉一兩，將它攤开。然后把軟糕切成一寸長、三分厚的長方条，放在团粉上沾滿团粉。

2. 勺內放入植物油，油燒热后，將軟糕条一一放入炸成金黄色，盛于盤內。另取淨勺放入清水四兩，再放白糖、玫瑰醬和剩余下来的团粉（加上一点水先和匀）勾上薄芡，澆在炸好的鍋炸上（先將芡做好，然后炸鍋炸）。

(三) 特　点

此菜外焦里嫩，香甜味美。

九二、八珍鷄托

(一) 原　料

淨鷄肉	三兩	猪肥肉	一兩
荸薺	二个	面包	三兩
海參	三分	冬菇	一个
冬筍	三分	靑豆	六粒
葱姜末	少許	精鹽	三分
味之素	三分	料酒	三分
水团粉	三分	植物油	一斤(耗二兩)
鷄湯	四兩	香油	一分
鷄蛋清	一个		

(二) 制作方法

1. 將鷄肉、肥肉剁成泥。荸薺切末。海参、冬筍、冬菇切成小方丁。面包去皮切成三片，每片長三寸、寬二寸、厚一分半。先將鷄肉、肥肉泥、荸薺末、葱姜末放在碗內，再放入鹽二分、鷄蛋清、味之素(二分)攪拌均匀，抹在每片面包上。

2. 勺內放入植物油一斤，油燒至七成热，將面包放入炸透，炸成金黃色时撈出，放在菜墩上，切成二寸長、三分寬小条。再一手用刀、另一手靠紧面包，前后一搓成斜条形，取二塊放在盤底，另一片放在上面。然后勺內放入植物油（一兩）、海参丁、筍丁、冬菇丁、青豆、料酒、鷄湯、味之素（一分）、水团粉（三分）勾好芡，再放入香油一分，出勺澆在面包上即成。

(三) 特　点

此菜顏色鮮艳，吃时香脆可口。

九三、奶湯大腸

(一) 原　料

熟肥大腸	六兩	筍片	六片
油菜心	四片	火腿片	三片
精鹽	三分	味之素	三分
奶湯	十二兩	葱	三錢
猪油	五錢		

(二) 制作方法

將大腸切开，切成一寸長，五分寬的長方条。將油菜心洗净，用开水燙好。勺內放入猪油五錢，油热时將大葱

（切成段）放入勺內，待炸成黃色时即撈出葱不要。勺內再加入奶湯、油菜心、大腸、火腿、精鹽、味之素，湯开后盛在湯盤內即成。

（三）特　　点

此菜味美而鮮，別有風味，是春和樓名菜之一。

九四、清燉加吉魚

（一）原　　料

加吉魚	一条(一斤左右)	肥瘦猪肉	一兩
油菜	二兩	葱	半兩
姜	二錢	料酒	二錢
花椒	六粒	精鹽	一錢
味之素	三分	高湯	二斤
植物油	二兩		

（二）制作方法

1．將加吉魚（如圖7）开腹，去除五臟，刮去鱗后洗淨，在魚的兩面都切上十字花刀。

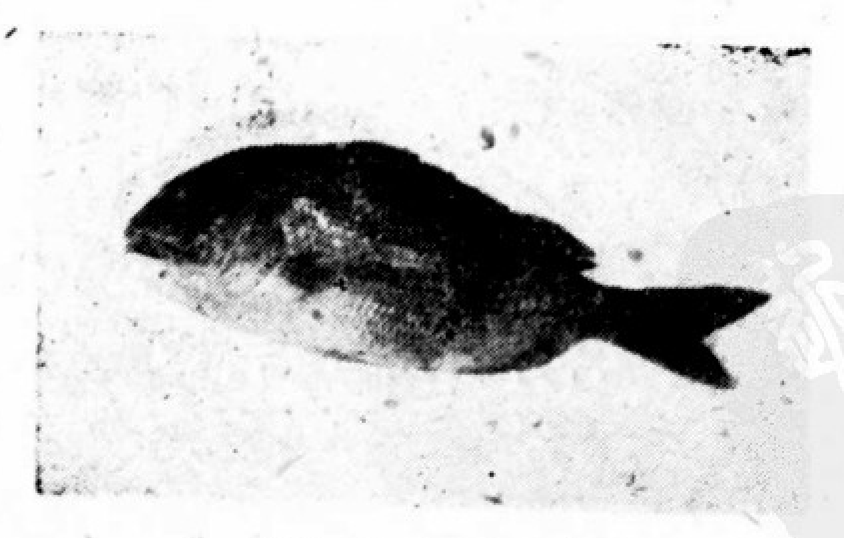


圖7　加吉魚

2．將勺內放入植物油二兩，油热时放入花椒稍炸，取出花椒不要，再將魚的兩面煎成淺黃色，即放入葱（切成段）、

姜(用刀一拍)、料酒，再放高湯，肥瘦猪肉（切成一寸長、半寸寬、半分厚的片）、精鹽，用微火燉二十分鐘左右。熟后將葱、姜撈出不要，加入味之素，將魚盛在盤內。然后將油菜洗淨，切成一寸長的条，放入勺內燒至湯稍开时，澆在盛魚盤內即成。

(三) 特　　点

此菜味香而鮮美，不膩口。

九五、番茄松子虾

(一) 原　　料

大蝦肉	五兩	松子	二錢
青豆	十粒	胡蘿卜	一兩
冬菇	三个	番茄醬	三兩
白糖	一兩	精鹽	二分
味之素	三分	水团粉	三兩
鷄湯	三兩	植物油	二斤(耗三兩)
香油	一錢		

(二) 制作方法

1. 先將大蝦用冷水洗淨，剔出中間的泥綫（蝦腸子），用刀斜着切成一分厚的薄片，再將水团粉（二兩七錢）倒入大蝦片上，用手抓匀。將植物油倒入勺中，在旺火上燒七成热后，將拌好的蝦片一片片放入勺內，炸成金黃色，撈出放在盤內。

2. 將松子外皮用刀拍碎，剝出松子仁，放入勺內炒熟，搓去它的外衣，用刀一拍即成碎塊。將胡蘿卜、冬菇洗淨，切成丁，和拍碎的松子塊、青豆、番茄醬、精鹽、白糖、味之素、团粉、鷄湯一起放入碗內。再將植物油一兩半放入勺

內，油热后將碗內副料倒入勺內炒成稀汁，澆在炸好的蝦片上面即成。

(三) 特　　点

此菜外焦而甜，並稍有松子香味。

九六、油包三絲

(一)原　　料

葱姜末	少許	火腿	五錢
冬筍	一兩	料酒	一錢
精鹽	一分	面粉	一兩半
香油	一錢	清水	三兩
植物油	二斤(耗二兩)	熟鷄肉	五錢
小苏打	一分	味之素	二分
猪網油	三兩		

(二)制作方法

1. 將猪網油洗淨，切成一寸半長、一寸寬的片再將火腿冬筍、鷄肉切成絲，放在碗內；同时加入精鹽、葱姜末、香油、料酒、味之素攪匀做成餡。將網油片攤在菜墩上，每片上放餡子少許卷成卷。另把清水三兩、面粉一兩半、苏打一分和起来，攪匀成糊。

2. 將植物油二斤放入勺內，油燒至七成热时，將做好的卷沾上面糊，一个一个地放入油內，炸成金黃色后撈出即成。

(三) 特　　点

此菜外焦里嫩，味美而鮮。

九七、白扒排翅

(一) 原　　料

白沙魚翅	二斤	猪油	四兩
鷄湯	一斤十二兩	水团粉	五錢
料酒	一兩	香油	三錢
味之素	三錢	大葱	一兩
精鹽	五分	姜	五錢
鷄油	五錢		

(二) 制作方法

1. 先將魚翅用开水泡二小时，然后將砂刮干淨，再用清水洗淨放入盤內，加水上籠蒸二小时取出，將魚骨魚肉剔出。再用清水洗淨，第二次上籠蒸一小时取出，泌去湯。再加上鷄湯十二兩、葱五錢、姜二錢半、料酒五錢，第三次上籠蒸烂取出，泌去湯，拿掉葱姜。

2. 把猪油倒入勺內，放在旺火上放入葱姜稍炸，同时放入鷄湯一斤，湯开后去掉葱姜。然后放入魚翅、味之素、料酒五錢、精鹽五分，再用水团粉五錢勾上芡，随后放入香油三錢，盛于盤中，把魚翅擺整齐，魚翅上面澆上鷄油即成。

(三) 特　　点

此菜呈白色，味道鮮醇，利口而不膩。

九八、香酥鴨

(一) 原　　料

肥鴨	一只	生花椒皮	一錢
醬油	二兩	大料	一錢

精鹽	八錢	姜	五錢
植物油	二斤(耗三兩)	料酒	二錢
番茄醬	三兩	大葱	一兩

(二) 制作方法

1. 將鴨宰杀后除去毛和腸臟，洗淨，然后將生花椒皮和精鹽在鴨身內外搓勻，醃約三小时左右取出，放在大盤內，同时放入醬油、大料、姜（拍碎）和料酒后，放入籠屜用旺火蒸，到蒸烂時取出，空去原湯。

2. 將植物油二斤放入勺內，待油熱至冒烟时即放入鴨，先將鴨肚朝下，炸成火紅色时再翻过来，同样炸成火紅色時即熟。然后取出放入盤內，再將番茄醬三兩放在小碟內蘸着吃。

(三) 特　　点

此菜香酥味美，不膩。

九九、蠔油鮑魚

（从九九到一〇六共八种菜根据青島市咖啡飯店①制作經驗整理）

(一) 原　　料

淨鮮鮑魚肉	六兩	醬油	五錢
料酒	二分	味之素	二分
蠔油	二分	水团粉	五錢
鷄湯	六兩		

(二) 制作方法

1. 把帶皮之鮮鮑魚揭去蓋壳，摘去腸子，挖取淨肉六兩，洗淨，切成薄片（越薄越好）再用开水燙一下，馬上撈出，不宜燙久，把水空淨。

2. 把炒勺放在爐上，先加上鷄湯、料酒、醬油、味之素燒开后，撇去湯沫，加入湿团粉勾芡，随后立即將蠔油和鮑魚片一起倒入煸炒一下，倒入盤內即成。

(三) 特　点

此菜呈銀紅色，吃时有特殊鮮味，是山东海产名菜。烹制时动作必須迅速，要掌握好火候，否則魚片老了，会嚼不动。

---

① 青島咖啡飯店开設在青島市中山路，是目前青島市高級飯店之一，設有中西兩餐部。中餐部掌灶程远繁厨师，已有近四十年的烹調經驗，有較高的技术水平，特别擅長于烹制应时的海产品。

一〇〇、麻汁紫鮑

(一) 原　料

干鮑魚	三兩	味之素	三分
醬油	一兩	白糖	二分
料酒	五分	水团粉	五錢
鷄湯	六兩	硼砂	二分
芝麻醬	一兩		

(二) 制作方法

1. 將干鮑魚放入鍋內，用开水煮四小时（五成爛）撈出，剔去原边，剞上十字交叉花刀，再剟成段（大的分三段，小的兩段）。再放入鍋內，加上水，和硼砂煮四小时（完全爛透）后撈出，用清水洗淨。

2. 把炒勺放在爐上，先加入鷄湯，再放入鮑魚、味之素、白糖、料酒、醬油，燒开后撇去湯沫，用团粉勾芡，同时加入芝麻醬煸炒一下，倒入盤內即成。

(三) 特　点

此菜清香鮮美，营养丰富，是山东海产名菜。

一〇一、炒八带魚

(一) 原　　料

鮮八代魚肉	八兩	韮青	三兩
味之素	二分	精鹽	五分
料酒	二分	猪油	一兩半
高湯	五錢	香油	一分

(二) 制作方法

1. 將八帶魚（如圖8）肉在凉水中搓洗干淨，摘去头上之黑墨，剁成四半，切成一寸長之塊，用开水一燙（不要太老），撈出將水空淨。把韮青洗淨，切成五分長之段。

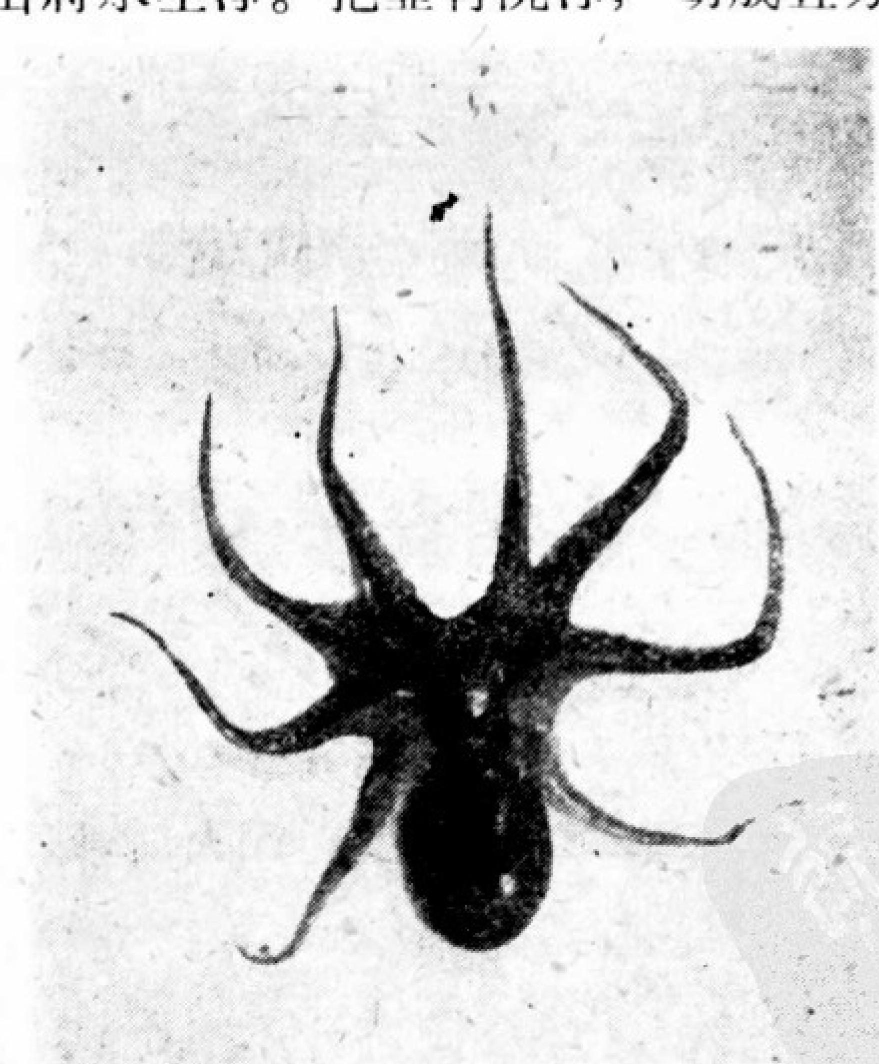


圖 9　八帯魚

2. 把炒勺放在旺火上，加猪油燒热，放八帯魚煸炒几

下，再加入高湯、韮青、料酒、精鹽、味之素炒一下，然后加入香油，炒勻即成。

(三) 特　　点

此菜紅綠相間，很美观，味道鮮美，为佐酒佳肴，多在春季食用。

一〇二、芙蓉蛤仁

(一) 原　　料

淨蛤肉	四兩	高湯	六兩
鷄蛋淸	四个	味之素	四分
精鹽	一錢	火腿片	五錢
靑豆	五錢	水团粉	五錢

(二) 制作方法

1. 把蛤蜊用水洗淨，在沸水中燙开嘴，挖出肉四兩，再用水洗淨。火腿切成五分長、二分寬、一分厚的薄片。

2. 把鷄蛋淸放入碗內，加入高湯二兩、精鹽五分、味之素二分，用力攪勻，放入籠屜內蒸五分鐘后取出（即为芙蓉）。

3. 炒勺放在爐火上，倒入高湯四兩，先加入蛤蜊肉、火腿片、青豆、味之素二分、精鹽五分和料酒，燒开后把浮沫撇淨，再用团粉勾芡，燴炒一下后倒入芙蓉盤內即成。

(三) 特　　点

此菜制法系积累多年經驗而成。菜品潔白，摻有綠色青豆和紅色火腿，色調美观，味道特别鮮美。

一〇三、鸡蓉干貝

(一) 原　料

干貝	二兩半	鷄芽子①	二个
精鹽	五分	味之素	一分
料酒	二分	高湯	四兩
火腿	二錢	鷄蛋清	二个
水团粉	五錢		

(二) 制作方法

1. 鷄芽子剔去筋，用刀背砸成泥，放入碗内，加上鷄蛋清調匀，成为鷄蓉。把干貝洗淨，放入籠屜内蒸一小时半，蒸烂后取出。火腿切成小米大的細末。

2. 把炒勺在火爐上，加入高湯，再加入干貝、料酒、精鹽、味之素，燒开后撇去湯沫，加团粉勾"二流芡"（比軟薄芡稍濃），再把鷄蓉加入炒勺，盛入盤内，撒上火腿末即成。

(三) 特　点

此菜呈白、黄、紅三色，像一朵芙蓉大花，頗为美观。清香鮮美，营养丰富。

---

① 鷄芽子是鷄脯肉与鷄脯骨之間相夾的一片肉，肉很嫩。

一〇四、韭菜炒蟮蜓

(一) 原　料

蟮蜓（淨肉）	七兩	韭青	三兩
味之素	一分	精鹽	三分
料酒	五分	香油	二分
猪油	一兩半		

（二）制作方法

1．把蟶蛏用凉水洗淨，放入开水內燙开口，剝去外壳，再用清水洗淨（如为大火管式蟶蛏，則切成一寸長左右，小的則不用切）。把韮青洗淨，切成三分長的碎段。

2．把炒勺放在旺火上燒热，倒上猪油，燒十成热时放入蟶蛏肉煸炒一下，接着放上韮青、精鹽、味之素、料酒，随即顛勺，拌匀，盛入盤內淋上香油即成。

（三）特　　点

此菜鮮美适口，是春初之海鮮佳肴之一。

一〇五、炸蜊黄

（一）原　　料

海蜊黄	十兩	猪油	二斤（耗三兩半）
面粉	三兩（耗一兩半）	精鹽	二分

（二）制作方法

1．將帶皮之海蜊子砸开，將蜊黄挖出，摘去蜊黄上面的硬牙，再用清水洗淨泥沙，空干水分，撒上精鹽拌匀。然后放入干面粉中沾滿面粉。

2．將油勺放在旺火上，加入猪油燒开，把沾滿面粉的蜊黄撥入油鍋內炸 2～3 分鐘（火不旺油不热时不可下鍋），至外皮呈黄色，且已酥脆时，海蜊肉即已熟透，撈出盛于盤內。吃时蘸花椒鹽。

（三）特　　点

此菜清脆鮮香。

一〇六、紅 燒 大 虾

(一) 原　　料

大对蝦	四个	猪油	八兩（耗二兩）
白糖	五錢	鷄湯	六兩
料酒	二分	葱	二錢（二段）
醬油	五錢	姜	二錢（三片）
味之素	二分	醋	二錢

(二) 制作方法

1．把大蝦之腿、須剪去，抽出脊梁之黑綫（蝦腸子），用清水洗淨。

2．把勺放在旺火上，倒入猪油，燒至八成热时，加入大蝦，炸至五成熟取出。把剩油倒出，約留一兩于勺內，先加入鷄湯，再加入炸好之蝦和醬油、味之素、料酒、葱、姜、醋、白糖，用微火煒五分鐘，把勺端离火位，將大蝦撈出，每个切为四段，按原蝦样擺盤內，撈出葱姜不用，然后把剩余之湯倒入盛蝦之盤內即成。

(三) 特　　点

此菜呈金紅色，入口鮮，並有酸、甜、咸的味道。

一〇七、松 子 虾

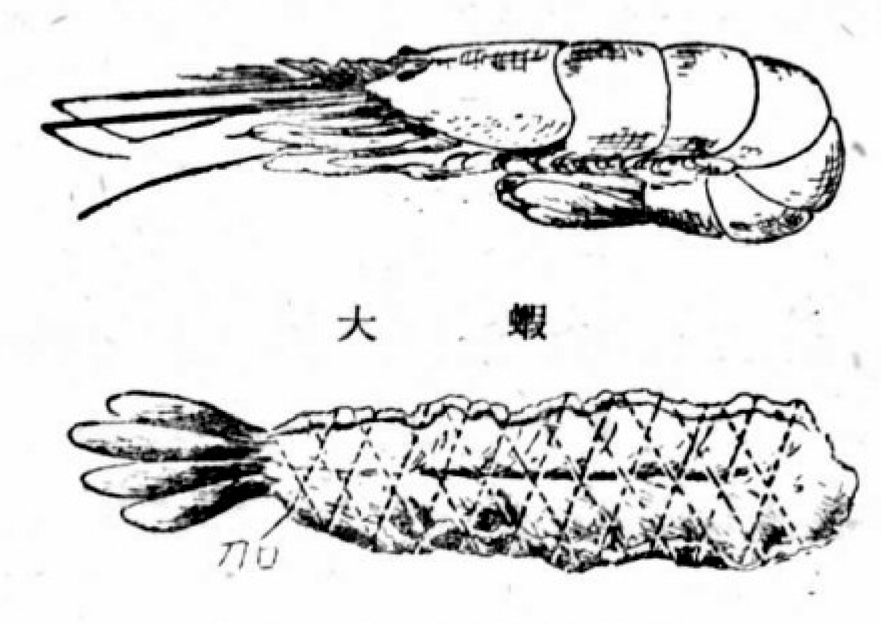
(一) 原　　料

大对蝦	四个	松子仁	五錢
鷄蛋黃	一个	胡蘿卜	四錢
面粉	一兩半	葱姜末	二分
白糖	一兩	醋	五錢

醬油	三錢	湿团粉	六錢
猪油	一斤（耗四兩）	青豆	十粒
高湯	二兩	料酒	二分
味之素	三分		

（二）制作方法

1. 大蝦去皮、去头（只留尾），从背脊上直切成兩半（要相連不要切断），摘下蝦腸子，再划上花刀（見圖 9）。把胡蘿卜去皮，切成二分方丁。把鷄蛋黃放入碗內，加入面粉和清水少許調成糊。



蝦去皮后，割开划上花刀

圖 9　松子蝦

2. 取猪油一斤放入爐上勺內，燒至十成开，把蝦沾滿蛋糊放在油中炸三分鐘呈金黃色时捞出，切成半寸長之蝦段，按原蝦样摆于盤內。

3. 炒勺內加入猪油二兩，在旺火爐上燒至七成热时，放入松子炸成黃色，再把胡蘿卜丁、青豆、高湯、葱姜末、白糖、味之素、醋、料酒、醬油、团粉等（事先在碗內調匀）加入勺內，烅炒一下立即出勺，倒在蝦段上即成（注意动作要迅速）。

（三）特　点

此菜呈紅色，味極濃香，並帶有酸、甜、咸的味道，为春季时令菜。

一〇八、熘蟹黃

（从一〇八到一一六共九种菜根据青島市公园飯店①烹制經驗整理）

(一) 原　料

螃蟹	十五兩(約五个)	醬油	二錢
团粉	二錢	料酒	二錢
姜末	二分	葱末	一分
植物油	二兩半	精鹽	二分半
味之素	三分	高湯	四兩

(二) 制作方法

1. 螃蟹（如圖10）洗淨，入籠蒸熟（約十分鐘），用刀横劈为兩半，以竹籤剔出蟹黃、蟹肉，計得三兩左右。注意不要剔得太碎。团粉、料酒、姜末、葱末、精鹽、高湯和味之素混合在一起攪勻。

2. 植物油倒入勺內，用旺火燒开，把蟹黃、蟹肉倒入



圖10 螃　　蟹

勺內、随手將勺一顚，把蟹肉等翻轉，立即將攪好的葱、姜、团粉汁倒入勺內，煮沸約十秒鐘。然后先以小漏勺把漂浮在湯面上的蟹黃、肉撈出，其余的湯倒入盤內；再把蟹黃、肉倒入湯盤中，使它漂在湯面上即成。

(三) 特　点

此菜色黃，狀似豆腐腦，味香而鮮。

---

① 公园飯店設于青島中山公园內由名厨师孙云千掌灶。孙曾在本市各著名菜舘工作四十余年，烹飪經驗丰富，技艺优良，素为同行及顧客所称贊。

一〇九、爆鷄胗

(一) 原　料

鷄肉	二兩	鷄胗	六兩(五个)
团粉	四錢	醬油	二錢
精鹽	五分	味之素	三分
料酒	二分	醋	二錢
鷄蛋淸	四分之一个	植物油八兩	(耗二兩半)
葱	五錢	蒜	二分
姜	五分	高湯	一兩半

(二) 制作方法

1. 鷄肉切为五分方丁。鷄蛋淸，团粉攪为糊。將鷄丁放入蛋糊內，以手抓勻。鷄胗剝去里皮，削去外皮，每个切为八塊。

2. 植物油倒入勺內，用微火將油燒至五成热，先將鷄丁下入，以竹筷撥开，免得粘在一起，炸五秒鐘就撈出。再將油燒至十成热，放入鷄胗炸透（約五秒鐘）撈出。

3. 植物油一兩半放入勺內，旺火燒，將鷄胗、鷄丁

一齐倒入，随即將醬油、精鹽、味之素，料酒、醋、葱（切为兩分寬、三分長的塊）、姜（切为米狀細末）、蒜（切为薄片）和高湯一齐倒入勺內，顛翻兩、三次即盛入盤內。

（三）特　点

此菜脆嫩，味清香，油而不膩。

一一〇、魚包三絲

（一）原　料

偏口魚肉	六兩	火腿	五錢
水發冬菇	五錢	冬筍	五錢
精鹽	六分	香油	三錢
料酒	二分	面粉	三兩
味之素	二分	發酵粉	半分
猪油	二斤(耗二兩半)		

（二）制作方法

1．偏口魚去鱗和五臟，洗淨，片去皮，剔去魚骨，以刀片成十二片，每片厚一分、長一寸半、寬一寸二分。冬菇、火腿冬筍切成一寸二分長的細絲，再以香油、料酒、味之素拌勻成餡，分为十二份。將魚片鋪平，每塊魚片加一份餡，卷成一寸二分長的卷。以清水三兩加面粉和發酵粉攪为糊。

2．將猪油放至勺內，在微火上燒至半开，將卷好的魚卷在面糊內逐个沾勻，輕輕放入炸成微黃色撈出即成。

（三）特　点

此菜外酥里嫩，香脆可口。

一一一、炒浮油鸡片

(一) 原　　料

鷄脯肉	一兩半	鷄蛋清	五个
葱姜末	二分	高湯	二兩
精鹽	三分	味之素	一分
料酒	二分	湿团粉	二分
冬笋	二錢	青豆	八粒
猪油	二斤(耗二兩半)		

(二) 制作方法

1. 把鷄脯肉用刀背砸成肉泥，盛于碗内，加鷄蛋清、团粉、葱姜末、精鹽（二分）攪拌均匀。冬笋切成半寸見方、半分厚的薄片。

2. 炒勺內放入猪油二斤，在微火上燒至三成热，把拌好的鷄肉泥分兩次倒入。第一次倒入一半，鷄肉泥遇热即漂浮至油面上来，再把剩余的一半倒入，待鷄肉泥全部漂浮上来，成薄片狀，就可倒在油盤上的漏勺中，切不可炸老，越嫩越好。

3. 把炒勺放于火上，留油一兩，先放笋片、青豆、料酒、味之素、精鹽（一分），再加高湯和炸好之鷄片拌炒兩下，翻过后出勺，倒入盤內即成。

(三) 特　　点

此菜鷄肉潔白，掺有少許綠色青豆，白綠相間，色調美观；味道清香，肉質很嫩。

一一二、芙蓉西施舌

(一) 原　　料

西施舌①	二斤	鷄蛋清	三个
水团粉	五錢	味之素	二分
料酒	二分	精鹽	二分
高湯	六兩	鷄油	二分

(二) 制作方法

1. 把西施舌碰破，取出其中像小舌头一样的小蛤肉，去淨腸臟洗淨。

2. 把鷄蛋清放入碗內，加味之素（一分），精鹽（一分）、高湯（二兩）攪拌均匀，用盤子蓋着，放入籠屜內用慢火蒸十五分鐘后取出，即成芙蓉。把备好之西施舌用开水一燙（不宜太老），摆在芙蓉上面。

3. 把高湯四兩倒在勺內，先加料酒、精鹽（一分）、味之素（一分）燒开，然后加入水团粉勾成二流芡，澆在西施舌上，再淋上鷄油即成。

(三) 特　　点

此菜是青島海产名菜，顏色美观，味道特别清爽、鮮美。

---

① 西施舌　是青島沿海出产的大蛤蜊，皮很薄，肉非常嫩。象一个小舌头，故当地人以西施舌名之。

一一三、炒蝦腰

(一) 原　　料

猪腰子	六兩	大蝦	六兩

黄葱	一錢	大蒜	二分
姜	半分	水發木耳	四分
高湯	二兩	醬油	六錢
醋	二錢	味之素	三分
料酒	二錢	团粉	五錢
植物油	一斤(耗二兩半)		

(二) 制作方法

1. 把猪腰子洗凈，撕去外边一層薄薄的白皮，片为兩半，剔去其中腰臊，接着划上横竪二分寬的花刀，再切成長一寸半、寬四分的小塊。大蝦剝去皮和头，摘去脊梁上的蝦腸，剮为兩半，再片为一分厚的薄片。

2. 把木耳洗凈，摘去根。把黄葱去皮，切成五分長、二分寬的小片。把大蒜切成極薄的片。把姜切成細末。

3. 把勺放在微火上，加入植物油燒至五成热，再把蝦片沾上团粉放入油中炒十秒鐘撈出。再把油勺放在旺火上，將油燒到八成热，將腰塊放入煺炒兩下，翻过后倒出。

4. 把植物油一兩半放入勺內，在旺火上燒开，先放葱蒜、木耳、姜末，再放上腰子和蝦片，最后將高湯与料酒、醋、醬油、味之素、团粉合成一塊倒入煺炒兩下，盛于盤內即成。

(三) 特　点

此菜猪腰肉脆，大蝦肉嫩，帶咸酸味。

一一四、松子魚

(一) 原　料

淨黄魚	六兩	鷄蛋	二个
面粉	半兩	植物油	一斤(耗二兩半)

松子	六个	青豆	八粒
冬筍	一錢	海参	二錢
火腿	一錢	精鹽	五分
醬油	二錢	味之素	五分
葱	一錢	姜	一錢
醋	二錢	白糖	三錢
水团粉	三錢	料酒	二錢
鷄湯	三兩		

(二) 制作方法

1．將鷄蛋打入碗內，攪成蛋糊，再加上面粉攪勻。淨黃魚肉兩扇，洗淨后，在靠肚子的一面打上花刀。用兩手握住魚扇的兩头，稍微一擰，把魚皮的一面轉在里面（如圖11），再往蛋糊中沾勻，放入五成热油內炸成金黃色撈出。

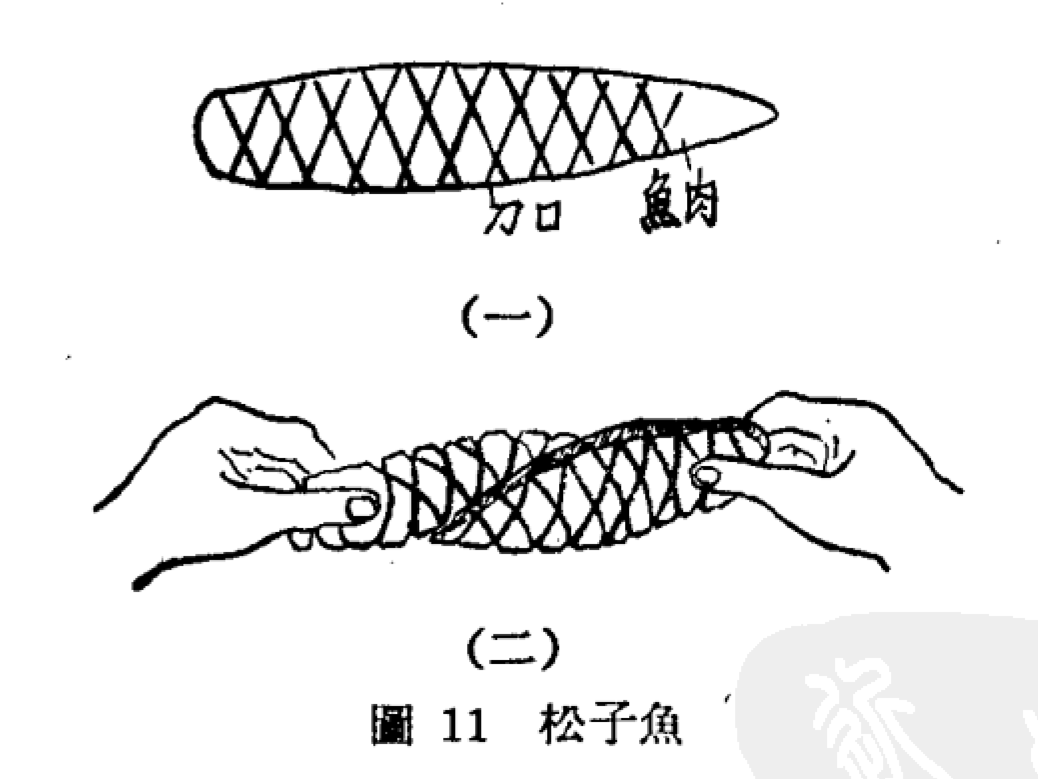


圖 11　松子魚

2．將勺內炸油泌出，留油一兩左右，再將松子（一切兩半、冬筍（切成二分方丁）、火腿（切成二分方丁）、葱姜（均切成末）、海参（切成二分方丁、醬油、醋、水团粉、鷄湯、青豆、精鹽、味之素、白糖、料酒都放入勺內，在火上調成白汁，澆到魚扇上即成。

(三) 特　　点

此菜味鮮而香，不膩口，魚扇稍成麻花形。

一一五、賽螃蟹

(一) 原　　料

黄魚肉	三兩	鷄蛋	三个
姜末	二分	葱末	一分
团粉	二錢	味之素	三分
料酒	二錢	精鹽	二分半
高湯	三兩	植物油	二兩半

(二) 制作方法

1. 黄魚片去皮，剔去刺，洗凈，再以刀片成一分厚、六分見方的薄片。鷄蛋打破，倒入碗內，加高湯、精鹽、味之素、团粉、料酒、葱末、姜末攪成糊。

2. 植物油倒入炒勺內，在火上燒开，把魚片倒入勺內煎熟，再將攪好的蛋糊倒入，將勺移至旺火上炒几下倒入盤內即成。

(三) 特　　点

此菜形似豆腐腦，味似螃蟹，鮮美可口。

一一六、糖酥丸子

(一) 原　　料

猪肥肉	三兩	鷄蛋黄	四个
面粉	二兩半	白糖	四兩(耗三兩)
植物油	二斤(耗二兩半)	香蕉精	半分

(二) 制作方法

1. 把肥肉煮至仅熟,切成二分見方的丁。鷄蛋黄与面粉調匀后, 加入肉丁拌匀。

2. 把植物油倒入勺內, 在微火上燒至五成热,把拌好的肉丁等用手挤成丸子, 一个个地投入油勺內,炸至呈金黄色,丸子內的肉已熟时捞出。

3. 把白糖放入淨勺內, 加水一兩半,滴上香蕉精, 在微火上熬, 当見糖將要变色而尚未变色时, 即把炸好的丸子倒入, 把勺端起, 不断晃动, 使每个丸子四周都沾上糖汁, 待晃至糖凉了, 每个丸子自动分开即成。

(三) 特　点

此菜是甜菜, 呈白色糖球狀, 內有肥肉,吃时香脆香甜。制作时要注意熬糖的火候, 时間長了会成拔絲, 时間短了糖掛不到丸子上, 外皮不脆。

一一七、清炸大腸

(从一一七到一二四共八种菜根据青島市乐口福飯店①烹制經驗整理)

(一) 原　料

熟大腸	八兩(兩根)	大葱	二兩(兩棵)
醬油	三錢	花椒鹽	少許
精鹽	一錢	植物油	一斤(耗一兩)

(二) 制作方法

1. 把肥腸放在勺內,加精鹽一錢, 加入清水, 在旺火上燒开后取出, 放于盤內, 每条大腸內塞入大葱一棵。

2. 勺內放入炸油一斤, 用旺火將油燒至十成热,放入大腸炸成火紅色捞出, 撥出大葱,把大腸斜着片成三分厚的片,

整齐地摆在盤內。將甜醬一兩、大蒜泥一錢攪在一起，放在小碟中，供吃时蘸用。

(三) 特　　点

此菜外焦里嫩，味香不腻。

---

① 乐口福飯店是青島市南区較有名的飯舘，該号厨师楊品三有三十多年烹調經驗，以烹制蟹黃魚翅、炒双片、油爆海螺等菜見長。

一一八、油爆海螺

(一) 原　　料

鮮海螺	二斤	大葱	二兩
大蒜	三分	水發木耳	三錢
精鹽	五分	料酒	一錢
味之素	三分	水团粉	三錢
大鹽	五錢	猪油	三兩
高湯	一兩半		

(二) 制作方法

1. 將海螺外皮砸破，摘去腸臟，用大鹽五錢揉洗，去掉头部一層黑膜，再用清水洗淨，切成一分半厚的薄片，然后用开水燙一下即撈出。勺內放入猪油一斤，油热后將燙好的海螺片倒入稍炸一下即撈出。大蒜切成薄片。大葱切成三分長小段。高湯、料酒、味之素、精鹽、团粉放在碗中攪匀。

2. 勺內放入猪油二兩，用旺火將油燒十成热后，放入葱、蒜炝炒一下，同时放入拌好的芡粉，再將炒勺顛翻几下，倒在盤子里即成。

(三) 特　　点

此菜呈白色，吃时脆嫩鮮美。

一一九、氽西施舌

(一) 原　　料

西施舌	二斤	味之素	三分
精鹽	五分	料酒	一分
清湯	一斤	菠菜	十棵
冬筍片	六片	香菜末	二分
胡椒面	五厘		

(二) 制作方法

1．將活西施舌（大蛤蜊）硬壳碰破，取出肉，去凈腸子，洗凈后放在冷水中浸泡一小时。

2．將好清湯一斤，加料酒、味之素、精鹽煮沸，放入筍片及菠菜，再把湯燒沸，撇去泡沫，盛于碗內。把西施舌放在漏勺內用开水輕燙一下倒入盤內，与煮好的湯同时上桌。食前將西施舌倒入湯碗撒上胡椒面及香菜末即成。

(三) 特点

西施舌肉質非常嫩，切不可久燙，亦不可事先放入湯碗，而需在上桌后放入，防止燙老。氽西施舌必須用好清湯，才能有肉嫩湯清之美。

一二〇、木須仙子

(一) 原　　料

淨仙子肉	四兩	鷄蛋	三个
水發木耳	三錢	葱花	一錢
精鹽	五分	植物油	二兩半

（二）制作方法

1．先將仙子用清水洗淨，放在勺內煮开撈出，將肉剝出，抽出一条黑綫。再用水洗淨，加入鷄蛋、葱花、精鹽、木耳，用筷子攪勻。

2．勺內放入植物油，在火上燒热后，將拌好的仙子肉等倒入勺內，用筷子撥开，攪勻后即出勺。

（三）特　点

此菜鮮嫩，味美可口。

一二一、炒双片

（一）原　料

淨海螺肉	三兩	鷄胗	四兩
大葱	五錢	筍片	二兩
大蒜	二錢	水团粉	三錢
味之素	三分	料酒	一錢
香油	一錢	醬油	四錢
精鹽	一分	植物油	八兩（耗二兩半）
高湯	二兩		

（二）制作方法

1．海螺肉切成半分厚的薄片，鷄胗直着切开一口，除去內部及外部較硬的皮洗淨，切成半分厚的薄片。大葱切成八分長的段。大蒜切片。

2．勺內放入植物油，用旺火燒至十成热，將海螺、鷄胗同时放入勺內稍炸立即撈出（耗油一兩）。然后將料酒、醬油、高湯、味之素放入碗內兌好汁。

3．勺內放入植物油一兩半，將大葱、大蒜、筍片倒入煸

炒几下，即把海螺、鷄胗和兌好的汁同时倒入，翻炒一下，淋上香油即成。

(三) 特　　点

此菜脆嫩，口味清淡。海螺肉与鷄胗均極嫩，可用同样的火候，但不能久炒，以免嚼不动。

一二二、紅燒海螺

(一) 原　　料

海螺	二兩半	冬筍	二兩
油菜心	一兩	水發冬菇	三錢
醬油	八分	味之素	三分
大葱	五錢	大蒜	三分
料酒	一錢	高湯	三兩
水团粉	三錢	猪油	八兩(耗二兩半)
大鹽	五錢	鷄油	五分

(二) 制作方法

1．將海螺外皮砸破，摘去腸臟，用大葱五錢揉洗，去掉头部黑膜，用水洗淨，然后切成对开（大的切成四开）再划上花刀。

2．勺內放入油八兩，油燒热后，將海螺倒入勺內一炸，即倒在漏勺內控去油（耗油一兩）。

3．另將大葱切八分長的段。大蒜切片。冬筍切成片。油菜切一寸長的段。在另勺內放入猪油一兩半，放入大葱、大蒜熗鍋，加入料酒、高湯、醬油、味之素、冬筍片、冬菇片、油菜心、海螺肉，在微火上煨三分鐘，再用水团粉勾芡，随即盛于盤中，淋上鷄油即成。

(三) 特　　点

此菜为淡黄色，味道鮮美。

一二三、蟹黄魚翅

(一) 原　　料

水發魚翅	八兩	大毛蟹	四个
油菜心	八兩	筍片	二兩
大葱	二兩	生姜	五錢
料酒	一兩半	味之素	五錢
醬油	一兩	精鹽	二分
白糖	二錢	水团粉	二兩
鷄湯	十二兩	猪油	一斤(耗五兩)

(二) 制作方法

1. 將發好的魚翅用溫水將魚翅洗淨，放入碗內加入鷄湯（以沒过魚翅为止)。葱一兩、姜二錢、料酒五錢上籠蒸烂，取出用开水川一下。再將毛蟹用清水刷淨，上籠蒸熟，剔出蟹肉及蟹黄，將蟹黄用刀切成薄片。油菜心放入冷水內洗淨，把根去掉，劈成四塊切成二寸長。

2. 勺內放入猪油，油燒半热时將油菜放入炸，菜烂即撈出（耗油一兩)。再放好鷄湯十二兩，同时將油菜、筍片、料酒、醬油、白糖、味之素、精鹽放入，湯开后，用漏勺撈出放在盤內。然后將魚翅、蟹黄倒入湯內，湯开时用水团粉二兩勾芡，再加猪油二兩攪勻，倒在油菜上即成。

(三) 特　　点

此菜味鮮美，利口而不膩，别有風味。

一二四、炸椿魚

(一) 原　　料

淨黃魚肉	四兩	椿芽	一兩
鷄蛋淸	二个	団粉	五錢
味之素	三分	精鹽	二分半
料酒	一錢	葱姜	少許
猪油	半斤(耗二兩)	花椒鹽	一小碟

(二) 制作方法

1．將黃魚肉片或二寸長、一寸寬、一分厚的薄片。再將料酒、精鹽、味之素、葱姜末放入魚片內，用手抓勻。將椿芽去根，用水洗淨，每棵椿芽用魚肉一片包起卷成卷。蛋淸与団粉合在一起拌成稀糊。

2．勺內放入油八兩，燒至七成热时，將魚卷沾着蛋糊，一个一个地放入勺內，在微火上炸成金黃色，取出盛于盤內即成。吃时蘸花椒鹽。

(三) 特　　点

此菜魚卷鮮嫩，帶有椿芽的香味，为青島有名春季时菜。

一二五、扒三白

(从一二五到一三七共一三种菜根据青島市台东区四路高級合作飯店①烹制經驗整理)

(一) 原　　料

罐头鮑魚	三兩	罐头蘆筍	三根
味之素	五分	精鹽	五分

水团粉	一兩	猪油	一兩半
小白菜	半斤	鷄油	二分
料酒	一分	葱	一錢
姜	一錢	鷄湯	六兩

(二) 制作方法

1. 小白菜去根洗凈，用开水稍燙，放在冷水里冷却后撈出再放入潔凈的布中輕輕地挤一挤，除去水，然后把兩头切齐約余四寸長，再切成三分厚、一寸半寬的塊，用刀托起摆在盤內。鮑魚片成二分厚的斜片，还保持原来的鮑魚形狀，光面朝下，放于菜盤之一边；再將蘆筍去掉外皮放在盤的另一边。葱姜切成一分厚的薄片。

2. 猪油半兩放在勺內，燒热时，把姜葱放入稍炸，至葱变黃色时，倒上鷄湯三兩，然后撈出葱姜不要，湯內加上味之素三分和料酒。再把菜盤挪近勺边，將切好的菜以原狀慢慢推入勺內，用慢火煨十分鐘左右，至煨到湯剩下不多时，把水团粉半兩潑在鮑魚和蘆筍菜上面，随即很快倒入猪油一兩，轉动一下勺使菜在勺內轉动，接着顛勺把整个菜翻过来，光面朝上，再繼續轉动兩下，就按原样投入盤內。然后把剩余的鷄湯、水团粉、精鹽、味之素放入勺內，待湯沸时取出，倒在菜的上面，再淋上鷄油即成。

(三) 特　　点

此菜顏色潔白，味香而清口。

---

① 台东区四路高級合作飯店历史較短，但厨师技艺优良，特别以三烤（烤鷄，烤肉，烤魚）見長，为顧客所称贊。該店王益三厨师已有近三十年的烹調經驗。

一二六、烤小雛鸡

(一) 原　　料

淨雛鷄	一斤	深色醬油	一兩
植物油	一斤(耗一兩半)	葱油	一兩半
味之素	五分	生菜	一兩
姜、	半兩	鷄湯	六兩

(二) 制作方法

把雛鷄从中間一切二半，洗淨，在鷄大腿里从上到下割开，把每个翅膀骨用刀背拍断然后沾上醬油在旺火热油中炸五秒鐘，即成金黄色，取出放入烤盤。再在鷄身上撒上味之素、醬油、葱油，同时把生姜用刀一拍，把葱切成寸段，放入烤盤。再把鷄湯澆在烤盤內，放入烤爐，烤十分鐘左右，烤至老黄色时取出，切成三分寬、一寸半長的条，按鷄的形狀摆入盤內，看起来像一个整鷄一样，把原湯泌入盤內。生菜消过毒后，再用清水洗淨，切成一分寬、一寸長的段，放在鷄盤內即成。

(三) 特　　点

此菜形狀美观，味鮮香。

一二七、酥海帶

(一) 原　　料

干海帶	二斤	葱	二斤
姜	一斤	蒜头	一斤
醬油	一斤半	醋	一斤半

肥猪肉	一斤半	白糖	十兩
香油	半斤	味之素	一兩
料酒	四兩		

(二) 制作方法

1．海帶用开水泡，能發到十至十一斤左右时，再冲洗一、二遍，去凈泥沙。

2．把肥猪肉切成二分寬、二寸長的条，平鋪在海帶上，然后將海帶卷成直徑約一寸八分的圓卷。把沙鍋洗凈，鍋底擱上猪脊骨条或小竹圈，以防止糊鍋，把海帶卷裝在鍋中，擺成一層。姜切成一分厚的片，放在海帶卷上；再擺上一層海帶卷，放上一層凈蒜；再擺上一層海帶卷，放入六分厚的大葱斜片；再摆上一層海帶卷，同时把糖、味之素、醬油、料酒、香油一起倒入鍋內；頂面最好有大白菜帮蓋上一層，再按鍋的大小酌量添湯，以沒过海帶卷为宜。然后用蓋蓋起，放在爐火上燉，开鍋后，再用微火燉六小时左右，湯也干了，連鍋取出，晾約一小时后，將海帶卷扣在大圓盤里即成。吃时把海帶卷切成一分厚的圓片。

(三) 特　点

此菜味道甜酸，別有風味。

一二八、烤八帶魚

(一) 原　料

八帶魚	一斤	味之素	三分
深色醬油	八錢	甜醬	一錢
植物油	一斤（耗一兩）	葱油	一兩
葱	一錢	姜	一錢
鷄湯	六兩	料酒	一錢

(二) 制作方法

1. 用兩手手指分别夾住八带魚的一头，腿对腿地揉搓，使其腿渦內的黑泥沙完全搓淨，再將头部黑墨完全取出，用水洗淨，把甜醬攪在八带魚里拌匀。

2. 把植物油倒入勺內，用旺火燒热，放人八带魚炸成金黃色取出，放在烤盤里，加入味之素、醬油、鷄湯、葱油、姜（用刀拍扁）、葱（切成六分長）和料酒。然后把烤盤放入烤爐，約十分鐘后，烤成金黃色取出，每个八带魚切成四塊，放在盤內即成。

(三) 特　点

八带魚經过烤制后，味道鮮美，别有風味。

一二九、酥　　肉

(一) 原　　料

猪肉	十兩	水团粉	一兩
面粉	七錢	鷄蛋	一个
黑鹿角菜	一錢	葱	一兩
姜	一錢	香菜	半兩
香油	五分	味之素	三分
醋	二錢	植物油	一斤(耗一兩)
大料	五分	鷄湯	半斤
精鹽	二分、	醬油	二錢

(二) 制作方法

1. 取肥瘦五花猪肉十兩，兩面打上花刀，切成六分見方的塊。鹿角菜、姜都切成粗末，与面粉、水团粉和鷄蛋一个合在一起拌匀。

2．植物油倒入勺內，燒至七成热时，把肉一塊塊地放入，炸成金黃色时撈出，擱在蒸碗內，加上大料、醬油、鷄湯二兩、葱段半兩，再上籠用旺火蒸半小时左右，取出扣在另一个湯碗里。

3．把鷄湯六兩、精鹽、味之素放入勺內燒开，把葱半兩切成絲、香菜切成五分長的段，同时放入勺中，接着倒入盛酥肉的湯碗內，加上香油、醋即成。

(三) 特　　点

此菜肉烂味香，多吃不膩。

一三〇、糖醋大虾

(一) 原　　料

帶皮青蝦	一斤	水团粉	一兩
蛋淸	一个	面粉	一錢
白糖	二兩	醋	一兩半
植物油	一兩半(耗三兩)	葱	二分
姜	二分	鷄湯	一兩

(二) 制作方法

1．大蝦去皮，除去蝦腸，用水洗淨，从中間片成兩塊，每塊打上淺花刀，切成六分厚的塊，再加入蛋淸（一个）、水团粉和面粉拌勻。

2．勺內倒入植物油，燒至六成热时，把蝦分塊放入鍋內，炸成金黃色即熟，取出蝦，把炸油倒出。勺內另加植物油一兩，把葱姜切成末，待油热时，放在勺內稍炸，至葱变黃色时即將大蝦倒入，顚一下勺，加入白糖，再顚勺和拌炒，直到糖完全溶化时为止。接着很快地倒上醋，再顚一下勺，放

入水团粉二錢和鷄湯（事先和匀），再顛一下勺迅速倒入盤內即成。

(三) 特　　点

此菜与一般作法不同，吃起来鮮香可口，吃后还留有酸甜的后味。

一三一、招远蒸丸

(一) 原　　料

肥猪肉	七兩	瘦猪肉	五兩
海米	一錢	味之素	五分
黑鹿角菜	一錢	鷄蛋	二个
葱	一兩	姜	五錢
大白菜心	二兩	精鹽	一錢
香油	一錢	醋	一錢
胡椒面	二分	鷄湯	六兩
香菜	一兩		

(二) 制作方法

1. 瘦猪肉剁成肉泥，加入鷄蛋攪勻。肥猪肉片成一分厚的片，兩面打上花刀，切成一分半見方的丁。海米切碎。鹿角菜、香菜（半兩）、葱（半兩）、姜、大白菜皆切成末。將上述各种原料混合在一起，放在瘦肉泥內，加入精鹽、胡椒面、味之素攪勻，做成直徑約一寸的丸子，摆在盤內上籠蒸，熟了即取出（不要蒸老）。

2. 再將葱半兩切成絲，香菜半兩切成半寸長的段，放入鷄湯內，燒开后倒入丸子盤內，淋上香油和醋即成。

(三) 特　　点

此菜是招远地方特創名菜，有特殊風味。在碗內看是丸，到口內即酥了，原料中不加大白菜也可。

一三二、烤虾段

(一) 原　料

帶皮大蝦	十二兩	猪油	一兩半
葱	半兩	姜	半兩
味之素	三分	白糖	三分
料酒	一錢	醬油	一錢
精鹽	二分	鷄湯	半斤
生菜	一兩	香油	二分

(二) 制作方法

1. 把大蝦洗淨，切去須、眼、腿、針，用竹籤把蝦头內的沙布袋挑出，再去掉脊梁中的腸子，然后切成三段。

2. 把猪油放入勺內，燒热时，把姜（用刀稍拍） 葱（切成一寸半長的段）一起放入炸一炸，然后把蝦投入勺內，連炸帶炒。当蝦变成紅色时，即加味之素、白糖、料酒、醬油、精鹽拌勻，盖上勺盖燜。燜到湯干时，拿出葱、姜，把大蝦倒入盤內的一边，再把香油倒在蝦上。生菜消过毒后洗淨，切成一分寬、一寸長的段，放在大蝦另一边即成。

(三) 特　点

此菜特别鮮美可口，很为顧客所喜爱。

一三三、烤大腸

(一) 原　料

猪大腸	二斤	猪油	一兩

味之素	三分	植物油	一斤(耗一兩)
深色醬油	一兩	鷄湯	五兩
葱	五錢	姜	五錢

(二) 制作方法

1．大腸先洗一遍，翻过来摘净內部的髒东西，再翻过来，加精鹽二兩，醋三兩搓去其粘質，用清水洗净。而后將大腸兩头用小繩綁起（为的不使腸油流出，同时防止流入髒东西），放在鍋內煮五分鐘即取出，加精鹽二兩，醋三兩，再揉搓去白色的粘东西，然后用清水洗净，再放入鍋內煮。待煮烂时取出，切去兩头（用小繩綁起的地方），在大腸中間用刀割开，切为兩段。

2．鍋用旺火將油燒热后，把大腸少沾点醬油放入炸，炸至金黃色时取出，擱在烤盤上。再把味之素、醬油、猪油、姜和鷄湯倒入烤盤里，放入烤爐內烤，烤七分鐘左右取出，切成二分寬、一寸左右的長条，放入盤內即成。

(三) 特　点

此菜呈金黃色，味香而脆。

一三四、梅 雪 爭 春

(一) 原　料

苹果	半斤	香蕉	四兩
鷄蛋	五兩	白糖	四兩
牛奶	二兩	清水	四錢
水团粉	三兩	香蕉油	一分

(二) 制作方法

苹果去皮去核洗凈，与香蕉同切成三分厚的片，摆在盤

中，把鷄蛋分开清、黄，蛋黄放入碗内，將糖、牛奶、水团粉、香蕉油水掺入攪匀。然后用微火烤熟，蒙在香蕉苹果盤之上。再將蛋清攪打至起細白沫时，蒙在炒熟的蛋黄之上，然后連盤放入烤盤內，烤二至三分鐘即成。

(三) 特　点

此菜頂面呈白色，中間呈金黄色，底是水果，很美观。味香而甜，不膩口，最宜酒后食用。

一三五、烤牛肉扒

(一) 原　料

淨牛肉	半斤	鷄蛋	二个
味之素	五分	葱油	一兩
深色醬油	五錢	水团粉	三錢
姜末	五分	葱末	二錢
鷄湯	三兩	料酒	一錢
荸薺	二兩		

(二) 制作方法

1. 把牛肉剁成泥，再把荸薺洗淨去皮切成末，掺入牛肉泥內，同时加入鷄蛋一个、猪油半兩、葱油、味之素、水团粉、深色醬油、葱姜末拌匀，做成二寸寬、三寸長的餅兩个。再把另一个鷄蛋打入碗內，用筷子攪烂倒入盤內，随即放入牛肉餅。

2. 猪油一兩放入炒勺內，待油热后，將鷄蛋糊和牛肉餅慢慢拖入勺內，用微火煎成黄色取出，使有蛋糊的一面朝上，放在烤盤上，同时倒入鷄湯和料酒。然后把烤盤放入爐中烤，烤十分鐘左右取出，放在磁盤中，除去葱姜即成。

（三）特　点

此菜肉酥烂，味美而鲜。

一三六、烤猪排

（一）原　料

帶骨猪硬脊	十二兩	馬鈴薯	三兩
胡蘿卜	三兩	大葱	一兩
姜	五錢	味之素	五分
鷄湯	四兩	深色醬油	一兩半
葱油	半兩	料酒	一錢
植物油	一斤（耗一兩）		

（二）制作方法

1．帶骨猪硬脊去皮分为四塊，每塊打上花刀，擱在烤盤上。

2．馬鈴薯和胡蘿卜切成滚刀小塊，用八成热的植物油炸五分鐘，除去少量水分和原味，至稍呈黄色时，取出放入盛肉的烤盤內。随后放入鷄湯、葱油、大葱（切寸段）、姜（拍碎）、味之素、深色醬油、料酒，用旺火烤十四分鐘左右，呈金黄色时即成。

（三）特　点

此菜呈金黄色，味清香，不膩口。

一三七、干燒鯧魚

（一）原　料

鯧魚	一斤四兩	猪肉	一兩
猪油	一斤	冬筍	一兩

雪里蕻	一錢	辣椒	五分
葱	五分	姜	五分
白糖	二錢	醬油	一兩
植物油	二斤(耗一兩半)	冬菇	二錢
味之素	三分	鷄湯	十兩
靑豆	十二粒	料酒	二錢
香油	二分	豆瓣醬	四錢
醋	二錢		

(二) 制作方法

1. 把鯧魚（圖12）去掉鱗、腮、五臟洗淨空干，再把兩面都橫打成一分寬的密刀，沾上醬油，用旺火热油炸七、八分鐘撈出。

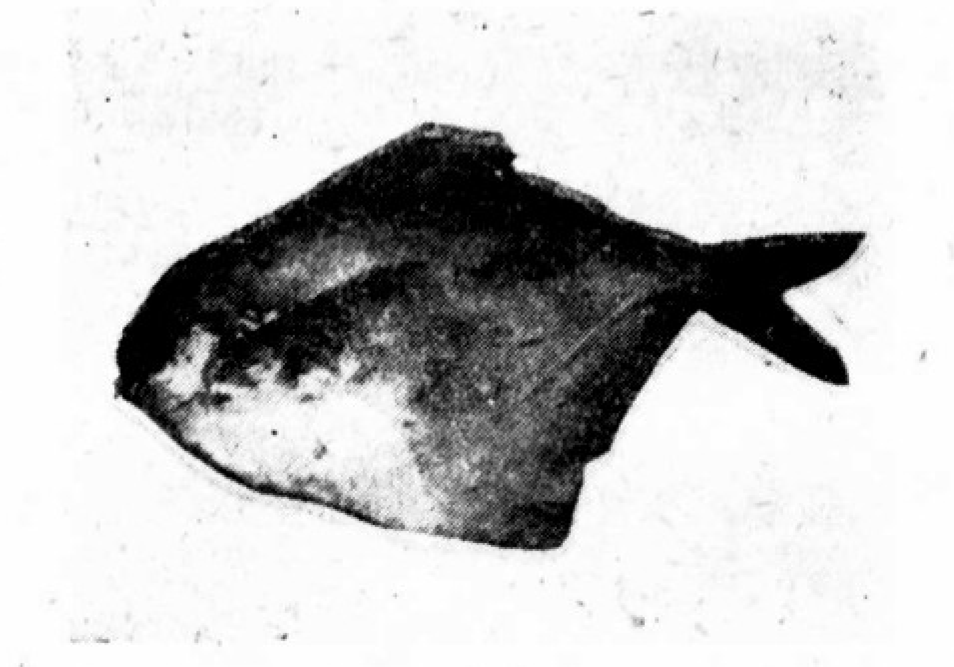


圖 12 鯧 魚

2. 將猪油一兩倒入勺內，待油热时先把豆瓣醬放入稍炸，接着炒一下，再把猪肉、冬筍、雪里蕻、辣椒、葱、冬菇（以上各料均切成一分半見方的丁）、姜（切成細末）一同放入拌炒几下，随即倒入白糖、味之素、醋、料酒、醬油、鷄湯等。湯开后，再放入魚，用旺火燒开，然后移至微火上燉二十分鐘左右，至剩很少一点湯时把魚撈出放在盤內。

剩余魚湯稍微一煨，即放入青豆、香油拌勻，澆在魚上即成。

(三) 特　　点

此菜作法与一般不同，味道鮮美，帶有酸甜味。

一三八、福山燒小鷄

(从一三八到一四五共八种菜根据青島市李村路公共食堂①烹制經驗整理)

(一) 原　　料

淨鷄	一斤(一个)	精鹽	二錢半
葱	一兩	姜	五錢
花椒	一錢	大料	一錢
五香面	五分	糖稀	二錢
醬油	三錢	高粱楷	一段(四寸長)
植物油	二斤(耗二兩)		

(二) 制作方法

1. 把淨鷄洗淨，切除鷄小腿，用精鹽二錢、姜二錢（切成小片）、葱四兩（切成三分的長絲）、花椒一錢、大料一錢倒入鷄身上醃三个小时，取出用干布沾干。再把鷄的兩条大腿的骨砸断，在鷄肚皮中間剪个小口，把鷄的兩条大腿叉起来插入，同时把高粱楷顺着肛門插入，撐在鷄胸脯下头的軟骨上，然后在鷄身上均勻地抹上一層糖稀。

2. 把植物油倒入勺內，用旺火燒热，放入鷄炸，炸至周身呈火紅色时取出。

3. 把葱六錢、姜三錢都切成末，和五香面一起拌勻放在鷄肚里。然后把鷄放在盤上，澆上醬油，並均勻地撒上精鹽五分，放在籠屜上蒸十五分鐘即成。

(三) 特　　点

此菜是福山所創，肉嫩味美別有風味。深为顧客所喜爱。

① 李村路公共食堂是青島市市北区較大的菜舘，所制菜品为膠东福山風味，特別以福山燒鷄、韮靑炒海腸子、干蒸加吉魚等最为著名。出名厨师为于文卿。

一三九、韮靑炒海腸子

(一) 原　　料

鮮海腸子①	十兩	韮靑	五兩
醬油	五錢	味之素	三錢
猪油	二兩		

(二) 制作方法

1. 把海腸子兩头剪去，在淸水中理淨，切成八分長的段，在沸水中稍燙，立即撈出空干水。韮靑洗淨后亦切成八分長的段。

2. 把炒勺放在旺火上，放入猪油燒热，随即下入海腸子，再放韮靑、醬油和味之素，顚翻二、三次，炒匀即成。

(三) 特　　点

海腸子肉特別鮮脆，与嫩韮靑同炒，鮮美适口，为烟台海产名菜。

① 海腸子是生長在烟台附近渤海內的海生动物，形狀象蚯蚓，長約一尺左右，有手指粗細，只能活吃，因死后身变長至二尺左右，只剩下一層皮，失去鮮味，且不脆。

一四〇、双爆菊花

(一) 原　　料

淨鮮海螺肉	三兩	淨鮮墨魚肉	三兩

葱	三兩	青蒜	五錢
精鹽	五分	味之素	三分
猪油	半斤(耗二兩半)	料酒	一錢
水团粉	二錢	鷄湯	二兩

(二) 制作方法

1. 把海螺硬壳砸破，取出肉，挤淨腸臟，加鹽反复搓揉数遍，再用清水多次冲洗，至海螺肉的涎性和黑色全部除去，並呈現黄白色时片成兩半，鍥上十字花刀，再切成六分見方的塊。鮮墨魚揭去蓋，切去头尾，挤淨腸臟，剝淨皮，片淨四边的筋杂，至剩下一塊白淨的肉时，亦鍥上直十字花刀，切成六分見方的塊。將海螺肉与墨魚肉放在漏勺內，在沸水中稍燙，取出空干水。葱剝去粗皮，片成兩半，再切成四分長的段（俗語称“瓦塊葱”），青蒜切成与葱一样的段。

2. 用旺火把猪油燒至十成热，將海螺和墨魚肉倒入油內，立即連油倒出，用笊籬將海螺和墨魚肉隔住。鍋內留油少許，放入葱、蒜稍炸，再把海螺和墨魚肉倒入鍋內，随即將精鹽、味之素、料酒、水团粉、鷄湯調成汁烹入，攪拌均匀立即出勺即成。

(三) 特　点

此菜特别鮮美脆嫩，色调美观，为青島海鮮名吃。

一四一、干蒸加吉魚

(一) 原　料

鮮加吉魚	一条(一斤四兩)	精鹽	五分
葱絲	五分	姜絲	五分
冬筍絲	五錢	水發冬菇絲	二錢

味之素	五分	肥猪肉絲	五錢
猪油	一兩	料酒	一錢

(二) 制作方法

1. 鮮加吉魚刮去魚鱗后，在其肛門处横剪一口，約四分寬，再揭开腮盖，取出腮和五臟，沒有取淨的腸臟从肛門开口处挤出（不要將魚腹破开，以保持魚身原形），而后洗淨，手提魚尾，在沸水中稍燙，立即提出，瀝淨水擺在盆中。

2. 將肥肉絲、葱絲、姜絲、冬筍絲、冬菇絲、味之素、精鹽、料酒拌勻后，撒滿在魚身上，但不要盖在魚眼上（因为鮮魚經旺火蒸后，眼珠鼓出，变成一个小白球，顧客識者知为鮮魚。不是鮮魚則蒸后眼球凹进去，不能凸出来）。然后再將猪油淋在魚的全身。

3. 將魚上籠，用旺火蒸二十分鐘即成。蒸时必須用旺火，所蒸时間不宜过長，否則魚肉过老，失去鮮味。

(三) 特　　点

此菜在制法上不过油，不加湯，必須采用鮮活魚，方能做到味鮮肉嫩。

一四二、拔絲蛋塊

(一) 原　　料

鷄蛋黃	四个	面粉	一兩
香蕉精	一分	靑紅絲	五分
白糖	三兩	植物油一斤	（耗二兩半）

(二) 制作方法

1. 將鷄蛋黃攪烂，加入面粉、香蕉精和水半兩和勻成

糊。把炒勺放在旺火上燒热，淋上少許油，將攪好的蛋糊倒入，攤成一分厚的薄餅，随即翻过来，用小勺輕輕地拍，待餅底全部稍硬取出，切成長一寸的斜方塊(俗語称象眼塊)。再放入六、七成热的油鍋中，炸成金黃色連油倒出。

2. 鍋內留油少許，放入白糖，炒至能拔絲时放入炸好的蛋塊，随即顛勺，同时將青紅絲均勻地撒入，使蛋塊沾滿糖汁和青紅絲即成。

(三) 特　　点

此菜外酥里嫩，味甘香。

一四三、抓炒魚条

(一) 原　　料

淨鰵魚肉	六兩	团粉	一兩半
白糖	一兩半	醬油	七錢
猪油	一斤(耗二兩半)	葱姜末	六分
醋	一兩	鷄湯	一兩

(二) 制作方法

1. 將鰵魚（圖13）肉去皮洗淨，切成寬窄各三分、長一寸三分的条，加团粉一兩三錢半和醬油四錢、清水一兩半抓勻。



圖 13　鰵　　魚

2. 將猪油燒至七成热，把魚条放入，炸至深黃色时，連油倒出，魚条用笊篱隔住。

3. 鍋內留油少許，放入葱姜末稍炒，随即將白糖、醋、鷄湯、醬油三錢、团粉一錢半調勻倒入鍋內，待汁滗后，將炸好的魚条放入拌勻即成。

(三) 特　点

鱉魚肉稍粗，故能炸成条，經拌入糖醋汁，具有酸、甜、咸等各种滋味。

一四四、炸鳳尾虾

(一) 原　料

鮮对蝦肉	四兩(四个)	鷄蛋	三个
面粉	五錢	精鹽	二分
猪油	一斤(耗一兩半)	料酒	一錢
辣醬油	一小碟	花椒鹽	一小碟

(二) 制作方法

1. 將对蝦的硬壳剝去，但須留下蝦尾，用刀在蝦背上直鍥一刀，取出蝦腸，再在蝦背上划上斜十字花刀，使炸后蝦身平直而不弓，然后加精鹽、料酒拌勻。鷄蛋打烂，与面粉一起攪成蛋糊。

2. 猪油在微火上燒到六成热，將蝦沾上一層干面粉后，再沾上一層蛋糊，但蝦尾不要沾糊，以保持美观。然后將它放入油中，待油溫提高到八九成热、蝦已炸至金黃色时，即撈出。剛开始炸时油溫不要太高，否則將蝦肉外皮炸焦，而肉不熟，影响美观。

3. 將每个蝦剁成四、五段，按原样摆在盤中，上桌后伴

以花椒鹽、辣醬油同食。

(三) 特　　点

此菜蝦肉鮮嫩，色調金黃。

一四五、柳叶魚

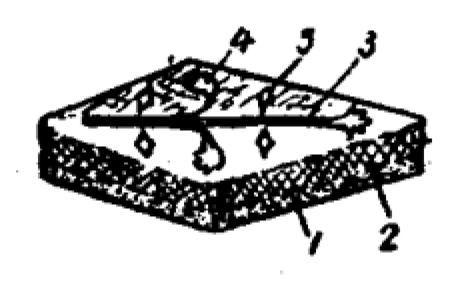
(一) 原　　料

淨偏口魚肉	四兩	面包	四兩
鴉蛋淸	一个	团粉	八錢
猪油	一斤(耗二兩)	香菜	十四枝
水發冬菇	一个	味之素	三分
花椒鹽	一小碟	精鹽	五分
辣醬油	一小碟		

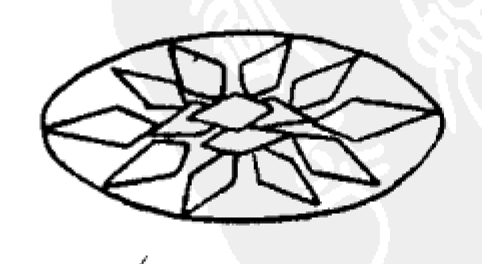
(二) 制作方法

1. 將面包片成厚一分、每边長一寸二分的斜方片十四片。偏口魚去皮，洗淨，切成寬窄各半分、長一寸的絲，与团粉、鴉蛋淸、味之素、精鹽拌勻，敷在面包片上，約敷二分厚。將香菜枝尖端二、三叶掐下，貼在敷好的魚肉絲上，再將冬菇切成長二分的斜方片，在香菜枝之間沾上四片（圖14甲）。

2. 猪油在微火上燒至五成热，將魚托的面包朝上，魚肉



甲



乙

圖 14　柳叶魚

1—面包；2—餡；3—香菜莖；4—香菜叶；5—冬菇片。

朝下地放入油內，待油溫至八、九成热、魚托浮起油面时，即翻过来再炸成淺黃色时撈出，面包朝下摆在盤中。摆时一个挨着一个，中間摆三个，上面放一个即成（圖 14 乙）。

(三) 特　　点

此菜形象美观，焦而嫩，鲜香可口。

小 吃

一、罐兒蹄

（从一到三共三种小吃根据济南市文陞园制作經驗整理）

罐兒蹄原由鳳集楼茶館所創始，距今已有百余年的历史，其特点是蹄烂味香，不膩口，佐酒下飯均佳，很受顧客欢迎。鳳集楼歇業后，由文陞园聘請了該店長于作罐兒蹄的厨师繼續制作，遂以文陞园的罐兒蹄而出名。

（一）原　料

猪蹄　（須选用肥大的）	二付（三斤）	深色醬油	九兩
冰糖	一兩	肉桂	三錢
大茴香	二錢	葱姜	三錢
清水	十兩		

（二）制作方法

1. 將猪蹄先在火上燒去猪毛，放在溫水內泡十分鐘，用刀刮淨，並摘淨蹄上黑毛，再用清水洗淨。葱切成寸段；姜切成大片，用蔴捆在一起。

2. 取南酒罈子一个洗淨，罈底須糊上一層鋼泥①，以防被火燒裂將猪蹄放至罈內，再放入深色醬油、清水、冰糖、肉桂、大茴香和葱姜，並用盤將罈盖好。

3. 將罈放至中火上燒开，然后移至微火上烟燉約七小

时即成。

① 鋼泥：將磁缸片軋碎，压成細粉与泥土和成，能耐火。

二、油 饡

油饡是一种小吃，有圓形和橢圓形的兩种。烤好后，黃白相間，酥脆而香，饡紋層層。特別是与餛飩同食更为适口，因而一般餛飩舖均制售。在济南以文壂园的油饡最为有名。

(一) 原 料

面粉(質量好的为佳)	五斤	生猪油	六兩
植物油	九兩	葱	四兩
精鹽	一兩六錢		

(二) 制作方法

1. 將面掺水和好(春秋每斤面掺水半斤，夏七兩，冬十二兩)。葱和生猪油合在一起，用刀剁碎成为葱油泥(愈碎愈好)。

2. 取面一塊(約一兩七錢)，用小面軸擀成長七寸、寬三寸的長条，直放在面案上。先在面上抹上一層植物油，撒上一層精鹽，再取葱油泥七錢均匀地抹在面上。隨即將面由左向右折起，再抹上一層油，然后，右手由外向怀內將餅条卷成卷(直徑一寸半、長一寸)。在卷的同时，左手应將面向后抻長，隨卷隨抻，左面应卷整齐。卷起后，右手將右端捏紧，去掉多余的面头，再在整齐的一面抹上一層油，並在鏊子上用手將餅压成直徑二寸半、厚五分的薄餅。然后反过来烙，待烙至兩面均呈微黃时，在餅的兩面再抹上一層油，即放到爐內，先烤背面(此面無饡紋)，約一分鐘后，再烤正面

（此面有膛紋）。烤至皮面發焦而色金黄时，取出，用中指由正面中央向內稍压，压出一个小窩来，就制成了中空的膛形小餅。

三、罈子肉

(一) 原料

硬肋猪肉	一斤	深色醬油	三兩半
冰糖	三錢	葱姜	三錢
肉桂	一錢		

(二) 制作方法

1. 將猪肉切成五分見方的小塊，先放至开水內稍煮，然后撈出，用水冲洗干凈。

2. 將鍋內原湯清去浮沫。將葱切成寸段，姜切成大片，用麻繩捆在一起。

3. 取瓦磁罈子一个洗凈，將肉放至罈內，然后放入醬油、冰糖、肉桂和煮肉的原湯（以浸过猪肉为度），用盤子將罈子盖好，在中火上燒开后，移至微火上煨燉約三小时，至湯濃肉烂即成。

(三) 特点

此菜因系在罈子內用微火燉成，故湯濃肉烂，特别是放入冰糖以后色澤鮮潤，帶有清香气味，与一般燉肉不同。

四、糖酥煎餅

（根据济南市德順齋制作經驗整理）

煎餅为魯南农村主要食品，系用小米制成，分为刮煎

餅、軟煎餅二种。因其制作簡單，存放容易，特別是晾干以后久存不坏，吃时香脆，因而广大羣众都以煎餅为主食，而制作銷售者也很多。

刮煎餅系用餅扒在鏊子上將米糊攤成圓形后，再用力推刮均匀，使餅質坚实，干后香甜而脆，然稍有水分則坚韌难以撕裂，而慣于吃刮煎餅者，則吃之津津有味。吃时牙用力咬住，然后兩手用力撕裂，虽費力而羣众爱吃。德順齋厨师王維康自1931年以前，即在济南制銷刮煎餅。他为了克服煎餅太韌的缺点，提高質量，經不断研究，改进其操作技术和配料，在煎餅內加白糖和香精，遂更酥脆香甜，且色澤鮮明，經久其酥性不变，遂由大众食品提高到点心的水平。三十余年来糖酥煎餅一直是受欢迎的，尝过的人莫不贊美，成为济南的特殊風味。

（一）使用工具

1. **鏊子** 即一般攤煎餅使用的鉄鏊子。

2. **煎餅爐子** 系用鉄桶制成的煤球烤爐（用磚砌成亦可）。底部安裝爐条五根，前略高成15度，再在桶之內壁套上約一寸厚的麻刀泥，爐口略成傾斜形（前低后高），鏊子放在爐上使約成15度的傾斜。底部再用磚砌成一尺高的磚台，中間留出寬約一尺的風道。

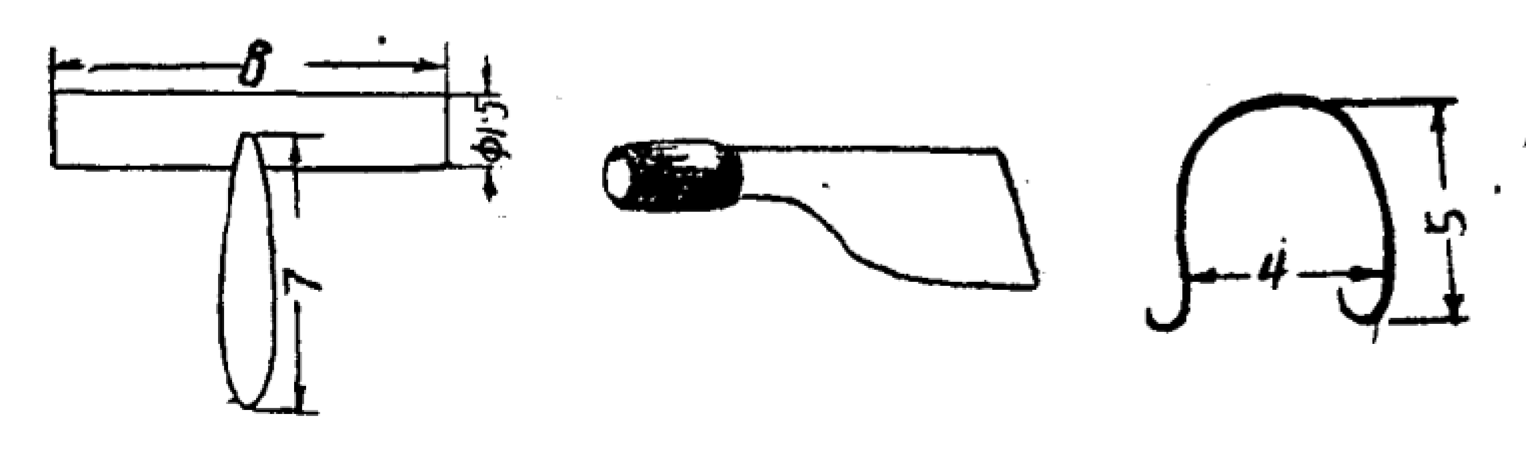
3. **扒子** 用竹木制成，如圖15甲。

4. **水磨** 即一般磨豆腐的水磨。

5. **劃餅刀** 用油灰刀加木把即成（如圖15乙），刀身有韌性者最好。

6. **油擦子** 用淨布卷成直徑二寸，長四寸的布卷，然后用麻繩捆起。

7. **油壺** 即一般的磁小茶壺。



甲、煎餅扒子　　乙、劃餅刀　　丙、鏊勾

圖 15　糖酥煎餅工具圖

8. 鏊勾子　用粗鉄絲制成，用以移动鏊子和添煤时用（如圖15丙）。

9. 压餅木板　大小共二塊，大者長一尺，寬五寸，小者長六寸，寬三寸，均厚三分，备煎餅叠好后压平之用。

（二）原　　料

小米　　十斤　　白糖　　三斤十二兩

香料（桔子、楊梅、香蕉、用量隨意）

（三）制作方法

1. 將小米洗淨，取一斤加水在鍋內煮熟晾凉。其余放清水內泡三小时，然后添入熟小米拌勻用水磨磨成米糊。磨时不可將米放的太多，应勤放少放，否則易使米糊不勻。米糊更不宜过濃，否則攤时不易括平，如磨出后过濃，可酌加清水。

2. 磨好后，放入白糖和所需香料，数量視需要而定，然后調勻即可。

3. 將鏊子燒热，用布擦沾豆油，擦洗一遍。然后將米糊舀一小勺放在鏊子中央，随即以大扒子旋轉攤成圓形，再用扒子將煎餅的各方刮平（用扒子前推）。刮时需注意均勻，愈薄愈好，並注意爐火，要随时移动鏊子，否則烤的不

匀，待刮平匀，表面無水分时，用剷餅刀挑起四边揭起，随即在鏊子上叠成長方形。

4. 叠餅要愈快愈好，过慢則餅易折断，叠时不可用手压，所叠的边緣应使中有空隙。叠好后，再用压餅板輕輕压平即成。

五、酥　菜

（根据济南市刘永庆制作經驗整理）

酥菜是山东最普通的一种酒肴，因制作簡單，一鍋能出很多品种，菜蔬种类可隨意选用。此菜香烂味美，特別是魚类經酥制后，骨刺入口而酥，別有風味，为广大人民所喜爱。

（一）原　料

白菜	十斤	鮮藕	二斤
水發海帶	五斤	鷄蛋	二十个
猪肉	三斤	魚（鮮魚最好）	二斤
花椒	一兩	深色醬油	三斤
醋	二斤	香油	一斤
白糖	一斤	精鹽	四兩
葱絲	四兩	姜絲	二兩

（二）制作方法

1. 將白菜剝去老叶，並一叶一叶地撕开，用开水稍燙。藕去节刮皮，用水煮透（不煮时酥出發黑）。海帶洗凈，卷成粗約二寸的圓卷。鷄蛋煮熟去皮。魚去鱗和五臟，洗凈。猪肉剔出骨头，切成長四寸，寬二寸的大塊。鷄切成大塊。花椒用布包好捆紧。

2. 將鍋洗淨（最好用砂鍋），將剔出的骨头平摆鍋底，防止糊鍋，將花椒包放在上面，再將藕摆为一層，鷄魚肉摆为一層，鷄蛋、海帶摆一層，白菜摆在最上面。每摆一層时撒上一層葱姜絲，再放入醬油、醋、精鹽，並酌加清水（要根据菜的情況加，如青菜多，燙的稍輕，可少加水，否則可多加）。然后用大盤反扣菜上，將菜压住。

3. 用大火燉至五成熟时（約二小时），放入白糖（放早易从湯內湧出），燉至八成熟时，倒入香油（放早味不香），再用微火煨燉，至湯去一半时，將鍋端下，晾凉后，切作冷盤即可。

六、八批果子

（根据济南市义祥兴制作經驗整理）

八批果子为一种早点食品，因炸出后分为八条，兩端相連，形成橢圓形，故名。吃时酥脆香嫩，入口而化，其酥性經三、五日而不減，特別是泡入粥內則更为好吃，为羣众所喜爱。济南的八批果子以义祥兴徐盛堂所制者最为有名。

（一）原　料

面粉	十斤	香油	十五斤(耗十斤)
白矾	五兩半	精鹽	五兩半
碱	二兩半		

（二）制作方法

1. 將白矾、精鹽、碱研細，在水內溶化后，放入面粉（一斤面一斤水），和好后在盆內揉和三遍，放在案上，用布蓋好，醒三小时。

2. 面醒好后，揉成長三尺半、寬一寸、厚三分的長条，

用油刷在面上刷上一層香油，再用刀平均剁成四十小塊（作十个）。然后每四塊重叠在一起，从中間用刀切透，兩手捏住兩端，將面拉長至七寸时，平放至燒热的油內（十成热）炸，随即用筷子將各条撥开，成为橢圓形。炸至果子漂起，兩面均呈深黃色时撈出，空去油即成。

3. 炸时須注意翻撥。和面时所添的配料，須依季节而增減，冬季可酌減，夏季宜增多。

七、济南南腸

（根据济南市德兴齋制作經驗整理）

济南德兴齋的南腸創始于清初，世傳三代，距今已有一百余年历史。其配料因与香腸不同。故名为南腸。其特点系肉嫩料精，腸干味醇，鹹淡适口，愈嚼愈香，且吃后仍有余味。所加之葯料不仅增加腸的香味，且能开胃助食，因之很受广大羣众欢迎。

（一）原　料

猪肉	十斤	花椒(炒)	四錢
丁香	二錢半	砂仁	一錢半
边桂	一錢半	大茴	一錢半
石落子	四錢	深色醬油	一斤半

（二）制作方法

1. 將猪肉（前后腿最佳）剔去筋骨和皮，切成二分見方的小塊，选用上好的花椒、砂仁、边桂、大茴、丁香、石落子等葯料，研成細末，与深色醬油一同放在肉內拌勻。

2. 將腸皮先用針不規則地刺上小孔，再用灌口將肉灌至腸內（愈紧愈好）。然后每隔七寸，用麻繩捆好，随即掛

至通風处晾晒（天气炎热时不可晒，要早晚晒中午晾），至晾干为止（每三斤約晾成一斤）。

3．煮腸时，先在腸上用針均匀地刺上小孔（易煮），然后放至鍋內，燒开后改用微火再煮半小时。至用手稍捏腸肉見軟即可，不可煮过，否則即將肥肉煮化，撈时先將細的撈出，后撈粗的。

4．放至盤內用蒸籠蒸食亦可。

八、𩟔 餅

（根据济南市刘長泰制作經驗整理）

𩟔餅原盛行于山东省武城县，刘長泰厨师得其祖傳制作𩟔餅技术，于二十年前迁来济南市制售，並不断地改进技术，逐漸聞名，現已成为历下著名小吃之一。

（一）原　料（按作一个𩟔餅計算）

干面粉	二兩半	猪肉	五兩
醬油	一錢	甜面醬	二錢
五香面	一分	韮菜末	五錢
姜絲	二分	香油	一兩

（二）制作方法

1．調餡：先將猪肉剔去筋皮，选擇肥瘦，切成碎肉丁（如水餃餡大），加姜絲、五香面、醬油、甜面醬，把餡拌匀。烙餅时再加香油、韮菜末等（可根据顧客的喜好和季节不同随意增減，如吃牛羊肉餡加大葱末或韮菜末亦可）。

2．面粉最好是用优質的，作成后成半透明狀，能隔着餅皮看清菜餡。和面时按照季节不同来調剂水的溫度和用量，冬季一斤干面粉可加水十兩，夏季加水半斤，春秋兩季加水

九兩。面和好后，放在盆子里，現吃現作，要人等餅，不要餅等人（作出来，餅等人則失去香酥，現作現吃，則餅外焦里嫩）。

3．作餅：先將油案刷上一次香油，再从盆內拿出面剂，用手輕揉压平后，用擀面軸擀成前尖后寬（如舌形）的薄片（長約八寸）。把調好的餡加香油、韭菜末向餅上攤匀，用兩手由尖面向寬面紧紧卷起，封口处用兩手捏严。再將面卷豎起，用左手托住面卷，右手在面卷上輕輕地下压，双手成相反方向輕擰。这样把圓餅輕輕地擰压成旋渦，再用兩手压平，擀成直徑六寸、厚三分的餅。这样作成的餅，層次多，餡与面混合在一起，面中有餡，餡中有面，因而有饊餅之名。

4．用木柴或豆稭做燃料，將“平鍋”燒紅（用木柴豆稭的好处是易于掌握餅的火色，如用炭火則火急緩不当，易使餅老嫩不匀。平鍋內放上二分大小的青瓦片，瓦片之間稍留空隙，使热气易于上升。鍋內墊上青瓦片的特点是：烤好后餅面軟酥，外焦里嫩，不硬不糊。不墊青瓦片不行的原因是：此餅少餡多皮薄，易于沾鍋，使餅焦糊。是否可墊磚塊、石头、鉄塊呢？因磚的質量軟，火大易于粉碎；石头見火爆炸成灰；鉄塊燒紅沾餅易糊，因而都不适合作墊片用。惟有青瓦片为宜，紅瓦片代之亦可。

5．將擀成的餅先放在“平鏊”上，正面朝下，烙至微黃。先烙正面，能保持手花。翻过后，再烙至餅皮稍硬，然后取出，在餅面刷上香油，再挪到平鍋內青碎瓦片上反复的烤。餅翻一次即刷香油一次（共約五分鐘），烤至兩面均紅即成。

6．食时一張餅切成四塊，再按原有的餅形正面朝上整

齐地摆在盤中，用大葱段或黄瓜段、蘿卜条各切一碟（長一寸）蘸食最佳。

(三) 特　点

此餅外焦里嫩，味道香酥，别有風味。

九、厚鍋餅

（根据济南市刘長和制作經驗整理）

(一) 原　料

白面粉　六斤半　老面　三斤半

(二) 制作方法

1. 淨盆內倒入面粉，加入溫水二斤半，攪拌均勻，放入老面，再用手揣勻后，放在石头上，用小木槓压二百下左右。然后再移至案上，用手推按成直徑一尺二寸、厚一寸二分的大圓餅，再用手横豎按上手花，然后打上花戳。

2. 將底鏊子（上面敷有一層泥）放在預先升好火的砟子爐上，把平鏊子放在底鏊子上面烤热（洒上水时發响即可）。手托鍋餅放在平鏊上，加蓋烙約十分鐘，將鍋餅轉动一下。烙至四十分鐘时，把它翻过来再烙四十分鐘，把鍋餅取下，在平鏊上加鉄圈一个，再把鍋餅翻过来放在鉄圈上，以免烙糊。再每隔二十分鐘翻一次，共翻二次即成。每个厚鍋餅共需烙二小时左右。

(三) 特　点

鍋餅是山东大部分农民最喜爱的主食之一种，烙好后呈黄色，外皮酥脆，餅瓤軟嫩，味道微甜，入口不黏。

一〇、細饊子

（根据济南市鍾兴和制作經驗整理）

細饊子系鍾兴和所独創，鍾在济南市历下区鐘楼寺街为攤商，制售細饊子三十余年，技艺精良，有独特風味，甚为消費者所喜爱。

（一）原料

面粉（优質的为佳）	五斤	植物油	三十斤（耗四斤半）
精鹽	三兩半		

（二）制作方法

1．精鹽加入溫水二斤八兩半，將鹽攪至溶化后，倒入面粉盤中攪拌均勻，取清水一碗（耗四兩半），手上沾上水將面用力揣勻。然后用潔淨白布蓋好醒十五分鐘，揣一次（揣时手仍需沾水），共揣三次，面即有勁易于理絲①。

2．將和好的面双手沾油，搓成竹筷粗細的条（搓时不要弄断），盤着放入盛有植物油二斤的盆內泡一小时。

3．將植物油倒入鍋內，用旺火燒至六成热时（炸时始終須保持六成热），拿起面条纏在左手的三个手指上，随纏随將条抽細，纏約二十余圈將头掐断，断头捏在面条面上。然后將右手三个手指插在面条中間，反复抻到六寸長时，用三尺長的竹筷挑着兩端，再抻至一尺二寸長时，放入油內燙一下，立即將右手的長竹筷挑着面条从右前方繞到左面，再將兩端叠好（成扇面狀），炸五分鐘撈出即成。

（三）特点

此饊子条細似粗綫，色如一盤金絲，入口不散。存放十余日，仍保持酥脆。

---

① 用精鹽的数量和水的冷热，可根据天气冷热而定，夏季用精鹽四兩半，冬季用二兩半即可；和面夏季用清水，冬季用七成热的水。

一一、糖鼓子燒餅

（根据济南市聚乐軒制作經驗整理）

聚乐軒的燒餅在济南是很有名的，其技师是張盛成。

（一）原　　料（按作八个計算）

干面粉	七兩	紅糖	三兩半
芝蔴仁	一兩半		

（二）制作方法

1．把老酵面和好后，用面粉四兩加水和匀，再取相当于面粉三兩的老面混合一起揉至潤軟后，揪成八个面剂。而后將每个面剂包紅糖少許，用手压平，再用面軸擀成直徑四寸的圓餅，餅面上稍拭清水，在正面上蘸上芝蔴仁。

2．將餅放在热平鏊上，有芝蔴的一面先烙，再烙反面，共烙約二分鐘，至烙去水分，兩面色黃时，即挪至爐內烤，有芝蔴的一面仍朝下，烤約二分鐘，至全部鼓起即成。

（三）特　　点

此餅其狀如鼓，外焦里甜，味美香酥，热吃最佳。

一二、五香脫骨扒鷄

（一二、一三兩种食品根据济南市玉記制作經驗整理）

在济南，烹制扒鷄都宗法禹城，認为禹城五香脫骨扒鷄較比有名的德州扒鷄質量还高。济南玉記扒鷄店就是以禹城扒鷄著称，所制五香扒鷄表皮光亮，色澤紅潤，肉質肥嫩，既好吃又美观。因骨酥肉爛，趁热时，手提鷄腿骨一抖擻，肉骨即行分离。聞着香气扑鼻，吃着甜咸适口，深为广大顧客

所喜爱。

(一) 原　　料

淨　鷄	一百斤	药料①	三兩
醬　油	六斤	精　鹽	三斤
口　蘑	二兩	糖　稀	二斤
生　姜	四兩		

(二) 制作方法

1. 鷄宰杀后將血放淨，用攝氏60度的热水冲燙后去淨羽毛，剁去爪脚粗皮，在鷄腹下开一小口，取出五臟，食管，用清水冲洗干淨。然后將鷄盤好（盤法是將鷄翅自脖下刀口插入，使翅尖自嘴之兩側伸出，並將兩腿盤起自腹下刀口处塞入），空去水分。

2. 將糖稀添水六斤調勻后，將空好的鷄放入沾洗一遍，然后將植物油燒至攝氏80度时將鷄放入炸，要不断翻撥，炸至呈金黄色时(約四、五分鐘)撈出濾干油。

3. 將老湯(煮鷄的原湯)燒开后，撇去浮沫，將鷄擺放鍋內，並放入药料（用淨布包好）、生姜（用刀稍拍）、精鹽、口蘑、醬油，然后用鉄箅子將鷄压住，用旺火燒开后，再用微火燜煮。煮鷄的时間随不同季节和鷄的老嫩不同，春天鷄老須煮六小时、夏天鷄肥嫩只須煮三小时半，秋冬兩季煮四小时左右，至骨酥肉爛时撈出即成。

燙鷄时水的溫度須掌握攝氏60度，水热时則不易拔去細毛，炸出后色發白；水过凉则炸出后色不美观。炸鷄时須保持攝氏80度的热度，不宜过热过凉。

撈鷄时須輕輕用手勺將鷄扣住，並用小鏟將鷄托起，以免損破鷄皮，影响其美观。

---

① 药料：用丁香半斤、砂仁二兩、紫寇二兩、玉果一兩、草果一兩、白芷一兩、大茴二兩、小茴二兩、肉桂半斤压成細末即成，可随时取用。

一三、五香扒猪蹄

济南玉記的扒猪蹄是出名的，該店对猪蹄处理得極为潔淨，与五香脫骨扒鷄同鍋扒制，味道鮮美，別饒風味，且肉爛而骨易脫落，很受顧客欢迎。

（一）原　料

猪蹄配料，因与扒鷄同鍋燉煮，与五香脫骨扒鷄所用相同。

（二）制作方法

先將猪蹄放在火上燒去毛，再用小刀刮淨。在蹄叉处摘不淨的毛和洗不淨的污垢，用燒紅的通条烙去，再用清水洗淨。然后將猪蹄放在油鍋內炸七、八分鐘后撈出，放入煮鷄的鍋內煮三小时，待配料的味道滲入猪蹄里面即成。

一四、高桩饃饃

（根据济南市楊鳴友制作經驗整理）

在济南，高桩饃饃以楊鳴友所制最为有名，其制作技术已傳四世，有丰富的經驗。所制饃饃光亮潤滑，味甜好吃，入口不黏，为广大羣众所喜爱。

（一）原　料

面粉	十斤	面肥	三兩

（二）制作方法

1．先將清水二斤六兩加入沸水十二兩混合成溫水（用溫水和面，饃饃不易歪倒），放入盆內，随即放入面粉和面肥

（每次均使用新面肥，不用老面，因而饃饃柔軟味甜，入口不黏）揣勻。然后將面放在面案上用小木槓压200次左右，再揉成長条，均勻地揪成小剂。再揉成高約三寸、直徑約一寸的圓柱狀，頂部为球面形狀，底部为凹形（以免入籠歪倒），摆放在木盤內，用棉被蓋好，放在較溫暖的地方醒四十分鐘，在醒的过程中，要將饃饃用力搓揉三次，搓揉时应酌加干面，並須用力，使蒸出的饃饃有很多層次。揉完后，仍須保持其原形。俟面肥發生作用，饃饃脹起时即可上籠。

2．上籠时先將籠布在清水內浸过，擰干水后鋪在籠屜上，將饃饃每隔七分远摆放一个。摆完后，用湿布一塊蓋在饃饃上面（使蒸汽蒸發的慢和防止汽水滴在饃饃上面），再扣上籠蓋，压住湿布的四角。然后將籠屜移置在沸水鍋上，用旺火蒸二十分鐘左右即成。由于蒸时火力大，並蓋有湿布，故蒸出后光亮潤滑，色澤好看。

一五、济南米粉

（根据济南市双誠齋制作經驗整理）

米粉是济南普遍食用的一种夜宵，品种很多，有高湯米粉、肘子米粉、麻汁米粉等。其特点是經济味美，采用小米作原料，价廉物美，較大米所制者別有風味。这种米粉以双誠齋孟广福所制最为有名。

（一）制作方法

1．將小米放入缸內，用溫水浸泡兩晝夜（冬天），待泡透后用水磨磨成稀糊，再用細籮过濾（濾出的渣子不用）于罐內，沉淀后撇去清水。再將稀糊裝入袋內，紮牢袋口，平放在木板上，挤干水分后倒在盆內。然后將一半用手做成重約一斤

的圓糰，放入沸水鍋內煮十五分鐘(半熟即可)，撈出倒在大盆內(越淺越好)。再將未煮的一半放入，用手用力搓匀（最好放在石板上用力搓），見粉糰有勁时即进行压粉。

2．將漏床①放在沸水鍋的上面，再把粉糰放入漏床槽內。然后將槓下压(压力約五百斤左右)，使粉糰成細条落入沸水鍋中，随落随用竹筷挑动，待粉条全部漂浮起来之后撈出，先用清水冲洗，再放冷水缸中冷却即成。

(二) 食　法

1. 清湯米粉　把醬油(半兩)、紫菜、姜汁、青蒜少許放入碗內，倒入清湯(与做菜用的好清湯同)，随即將米粉用沸水稍燙倒入碗內即成。

2. 麻汁米粉　將芝麻醬用冷开水和开，放入适量的鹽水和醋，再放入米粉，撒上咸椿芽末、咸紅蘿卜末和黃瓜絲即成。

3. 肘子米粉　清湯米粉內放入肘子，即成为肘子米粉。

①漏床：漏床是用一尺見方的硬木挖成五寸見方的方框，底部用厚二分、長寬各六寸的銅板作底，銅板上鑽有上大下小的小孔（上如菉豆大，下如米粒大），框內裝有与木框同样大小的木塞，上加槓木（利用槓桿的原理將木塞下压），即成漏床。与压餄餎的漏相同。

一六、鷄湯牛肉糝

(一六、一七兩种食品根据泰安市制作經驗整理)

糝是一种清眞小食品，約有六、七十余年的历史，有酸、辣、咸、香諸般味道，並有特殊的牛肉香味，甚为广大羣众所喜爱。目前已成泰安、济南等地普遍食用的具有特殊風味的早点食品。食用时可分鷄絲糝、牛肉糝等多种，各种調料的多寡和取捨，可隨顧客口味而定。

（一）原　料

淨老母鷄	二斤	牛脯肉	三斤
麦仁	一斤半	面粉	二斤
葱末	一斤	姜末	六兩
胡椒面	三錢	醋	一斤
精鹽	一斤	香油	一兩
肉桂	半兩	党参	半兩

（二）制作方法

1．煮湯：淨老母鷄（整个地）、牛肉（整塊）、肉桂、党参（用淨布包住，可用三次）与清水四十斤一起放入鍋內，用旺火煮沸后，移在微火上燉二个半小时以上，至鷄与牛肉十分烂，用手一扯鷄腿鷄肉与鷄骨即脫离为止。这时把鷄与牛肉及肉桂、党参撈出，剩湯三十斤左右，再兌入清水十七斤左右合勻，湯就成了。

2．煮麦仁粥：在煮湯的同时即进行煮麦仁粥。麦仁的作法：先將小麦放进清水內把麦皮浸濕，馬上撈出空干水，上碾子碾压（用舂米的方法亦可），再用簸箕將麸皮簸去即成麦仁。在小麦浸水时要特別注意，不能久浸，否則麦皮与麦仁都被水浸軟，上碾会被压成餅狀，麦皮与麦仁不能分离，所以麦子入水后，須立即撈出。取麦仁一斤半加水十斤用旺火煮开，再用微火熬至麦仁成泡花狀（約一小时）即成。麦仁粉如果不用熬的方法可以將麦仁加水上籠蒸烂亦可，如用大麦仁代替小麦仁，質量更佳，只需十二兩大麦仁，用开水泡开即可。

3．調糝：將麦仁粥倒入湯鍋內燒沸，放入精鹽和姜末，随即把面粉用水四斤調成糊（避免起面疙瘩）放入，燒开鍋以后，撒上胡椒粉，攪勻即成。

4．喝糝：把煮湯撈出的熟鷄肉、牛肉撕成絲，放在碗內

把热糁舀入，撒上葱末，淋上香油和醋，即可食用。如果泡上油条则更别具風味。

以上原料大約可出七十大碗糁。

一七、薄　脆

（一）原　料

面粉	一斤	紅糖	四兩
植物油	半兩	芝蔴	三錢
面肥	三兩	碱	一錢半

（二）制作方法

將白面和面肥和在一起發酵十二小时以后，放上碱水、紅糖合匀，分二十二小塊。然后沾上植物油、芝蔴，压成直徑四寸半、厚一分的薄片，放到吊爐里烤，烤成赤黃色即成。

薄脆的質量与所加碱量很有关系，放碱要看老面的生熟，如面發的熟，可适当多加碱水，如面發的不好（生），可适当少放碱水。另外，还可加香蕉精或桔子精香料，称香蕉薄脆或桔子薄脆。

（三）特　点

薄脆是一种如同餅干的小食品，吃起来酥甜可口。

一八、萊 蕪 南 腸

（根据萊蕪县順香齋制作經驗整理）

萊蕪吐絲口順香齋的南腸已有一百三十余年的历史，以肉鮮料精、配料适宜、味道香美著称，行銷北京、上海、天津、以及东北、西北各地，頗受羣众欢迎。

(一) 原　　料

猪肉（淨）	一百斤	砂仁面	三兩九錢
丁香面	三兩九錢	上边桂面	三兩九錢
莞茴面	三兩九錢	石落子	三兩九錢
花椒面	五兩半	深色醬油	十五斤半
精鹽	三斤	猪小腸衣①	十根

(二) 制作方法

1．猪宰杀后，去淨毛，剝去皮，剔出骨，用清水洗淨。然后开膛取出五臟，切去头蹄和兩肋（因兩肋太肥，不宜灌腸），下余的肉剁成三分見方的塊。

2．把砂仁面、丁香面、上边桂面、芫茴面、石落子、花椒面、精鹽放入肉內，再放入深色醬油十二斤半，拌匀。停二十分鐘，再把調好的肉灌入腸衣內，每隔七寸用麻繩捆一道。在灌腸时随灌随用針扎腸衣，放出空气。

3．將灌好的腸掛在竹桿上晒二至三天（視太陽的强弱和气候的干湿而定），以晒干皮为止，再移到不見太陽而空气流通的厂棚里晾一个月左右。

4．煮腸老湯（煮过腸的肉湯）倒入鍋內，再加上醬油三斤，用旺火燒开，放入晾干的香腸，用竹箅子压住，使腸子沒入湯內。燒开后，把腸子上下翻过（在翻腸子时，用針把起泡的地方扎破，放出油水，以免腸衣破裂），再用竹箅子压住，燒开后随即取出（約計在鍋內煮卅分鐘），放在竹竿上晾四个小时即成。

(三) 特　　点

此腸气味芬芳，为佐酒佳肴。

---

①猪腸衣：把猪小腸洗淨，再用小刀刮去里边的肉和脂肪，剩下薄薄的一層腸皮，再洗淨晾干即成。